מוסף ידיעות אחרונות
יום רביעי, א' בחשון תשמ"ט 12.10.1988
שיער השער: כפתור ופרח, עמ' 16-17
תצלום: מנחם עוז

זהבי יצירות מופת בשיש
רק הידיים הנכונות
הופכות שיש לאמנות
כדי להפוך שיש לאמנות צריך ידע
ניסיון, נסיון רב.
זהבי

• דוד דאור

כלבלב מקישון

דוד דאור ונירה רבינוביץ': הכל לבן

דוד דאור, זמר, סלחין ושחקן בראשית דרכו, חגג את יום הולדתו ה־23 מאחורי הקלעים של „סלאח שבתי" ב„הבימה". את החגיגה יזמה נירה רבינוביץ', שהביאה לו במתנה יונה לבנת עם סילסול תמידי, זן מיוחד שמגדל איתן פורת, איש הציפורים מקריית־שאול. זה לא היה היצור החי היחיד שקיבל ליום הולדתו. מאפרים קישון, מחבר „סלאח שבתי", קיבל גור כלבים מאלטזי.

נירה ודוד התיידדו, כאשר הבחינה נירה שידיו של דוד שרוטות. מיד ידעה שיש להם הרבה משותף: שניהם מגדלי ציפורים. כשנסעה לחו"ל הפקידה בידיו הנאמנות את הקוף שלה, שהרגיש מאוד רצוי אצל הבייבי סיטר, בחברת שאר בעלי־החיים שמגדל דוד.

דוד דאור מקפיד שכל בעלי־החיים שברשותו יהיו לבנים. עניין של סמליות ואידיאולוגיה. סמוך ליום הולדתו ביקשה שרה, אשתו של אפרים קישון, שנירה שתקבל לידיה גור לבן שילדה הכלבה של משפחת קישון. נירה, שביתה עמוס בבעלי־חיים, הציעה ששרה תיתן את הגור המאלטזי הלבן כמתנת יום הולדת לדוד, וכך היה.

• רחל טימור

לאן נעלמה האופרה?!

רחל טימור עוסקת בין השאר בתיעוד תולדות היישוב, באמצעות הציור. נוברת בארכיונים, מוצאת תצלומים ישנים שמוצאים חן בעיניה ומציירת לפיהם. לפני שנים אחדות, נבחרה לצייר את תל־אביב ליום הולדתה ה־75. תערוכתה נפתחה אז בבית ראובן ומשכה במוזיאון לתולדות ת"א של מוזיאון הארץ. בדרך כלל נוהגת טימור לדקדק בפרטים. כדי לשחזר את הצמחייה, שפרחה סביב בית מסוים בשנות ה־30', לדוגמה, היא עורכת תחקיר ואחר־כך בודקת ומשווה באנציקלופדיות לבוטניקה.

באחרונה ארעה לה תקלה

רחל טימור: תקלה

המגרת. כל הרחוב התהפך לה. לרגל ההכנות להקמת בית

האופרה הישראלית החדשה, החליטה לצייר את בניין האופרה הישנה שנהרס לא מכבר. באחד הארכיונים מצאה תצלום ישן של חבית בקצה רחוב אלנבי בת"א. היא הזמינה העתק וציירה לפיו. כשסיימה את תמונת השמן, התבוננה וראתה שמשהו לא מסתדר. בתחילה התקשתה לתפוס את שורש הבעיה. במבט שני קבעה את הדיאגנוזה. הצדדים היו הפוכים. האופרה בתמונה התמקמה לה במקומו של המלון שבפינה, ולהיפך. הסתבר שהצלם של אותו ארכיון הדפיס את העתק התצלום בהיפוך. בלית ברירה נאלצה טימור לצייר את התמונה מחדש.

• לאה בן־ארצי

בגלל החתול

לאה בן־ארצי מציגה את ציוריה בתערוכת־יחיד, בגלריה עמלית ארבל בהרצליה הצעירה. „על חבל דק" הוא השם שבחרה לתערוכה. למה? „אני רואה חבלים דקים בכל מקום, מסביבי ובתוכי", אומרת לאה, נשואה ואם לשלושה, החיה כמו על חבל דק מאז שנולדה, בשלהי מלחמת העולם השניה.

לאה, בת להורים פרטיזנים, גדלה בצל השואה. ארצה הגיעה לאחר נדודים במזרח אסיה ובאירופה. „אני תמיד על חבל דק. עכשיו זה לא רק אני. גם המדינה. החבל הדק כולל 11 ניתוחים שעברה בשנים האחרונות, וכן דלקת פרקים שמנעה ממנה את הציור במשך תקופה ארוכה. תערוכתה היא בבחינת ה'קאם בק' שלה אל החיים.

את ההשראה הסופית לשם התערוכה קיבלה מהחתול דווקא. תוך כדי עבודה על התערוכה אימצה לאה חתול עזוב וחולה. כשהבריא תפס אומץ והתחיל לטייל על הציורים שלה. יום אחד הרגיש חזק מאוד, וטיפס על החבל, המשמש לה כמודל לציור.

לאה בן־ארצי: הכל על חבל דק

כשראתה שגם החתול על חבל דק — החליטה שזה יהיה גם שם התערוכה.

עורכת: בלה אלמוג

טיפים וטיפות

אברהם רונאי, המשחק בתפקיד ראש עסקני מפא"י ב„סלאח שבתי" הוא במציאות מועמד של הליכוד לכנסת במקום 64, שהוא לא ריאלי. „לפי דעתי, קישון נתן לי את התפקיד הזה בכוונה, בגלל דעותי הפוליטיות".

מדונה: „גבר החלומות שלי הוא **ג'ון קנדי**" מדונה הכירה את קנדי הצעיר לפני שבע שנים בדיסקוטק בניו־יורק. בעלת מועדון הכושר שבו מתאמנים מדונה וקנדי, מאשרת: „מדונה עדיין מאוהבת בו". **ז'קלין קנדי־אונאסיס**, אמו של ג'ון, מתנגדת לקשר. חוששת מפני השוואות לפרשיית האהבה שניהל בעלה המנוח עם מרילין מונרו.

קווין קוסטנר, כוכב „מעריצה צמודה", המוצג בארץ, על ילדותו: „הייתי הולך לשחק בייסבול ומיד רץ הביתה וכותב על זה שיר. אחר־כך הולך לאכול פיצה עם חברים ללימודים וממהר הביתה לכתוב על זה סיפור קצר". משורר הוא לא נעשה וסופר גם לא. רק שחקן קולנוע גורף הון.

רוב לאו, אחרי סרטו „חתיך מבוקש", המוקרן כיום גם בארץ: „נמאס לי לגלם תפקידים של תלמידי תיכון וחובבי רוק'נרול וחתיכים מבוקשים למיניהם. אני רוצה להיות שאפתן, מפתה, חזק, מיסתורי ורומנטי...כמו שאני בחיים".

יהודית הנדל. לאחר קריאה חוזרת בספרה „כסף קטן", אמר לה **אבנר ישורון**: „יהודית, אומנם אני מכיר אותך שנים רבות, אבל הפעם נתגלית לי כסופרת הגדולה של הדור. חלק מכוחך הספרותי נמצא עדיין בתוך שיליה, כך שהעובר אינו חופשי להתבטא. כאשר יצא מן השיליה - גדולה תהיה גם הסיפרות העברית".

נסים אלוני. מדברים נכבדות בקשר שלו עם הפסיכולוגית **איילת דרור**, הצעירה ממנו בשנים רבות. כרונולוגית, כמובן. אלוני, צעיר נצחי, בן 62, התגרש לפני כחצי יובל שנים מבוכבת ה[illegible] דאז, **אילונה עדן**. מאז לא נשא אשה, אבל ניהל כמה רומנים סוערים. חברים טוענים שהפעם ותהיה שוב חתונה.

• עמוס לביא

טוסטוס באין כניסה

עמוס לביא עם אשתו, השחקנית מארי גסמן: הפתעה מהמשטרה

במסיבה שנערכה ב„המועדון" לרגל סיום צילומי הסרט „אהבה אסורה", סיפר עמוס לביא את קורותיו באחת הסצינות האחרונות, באתר הצילומים ביפו. עמוס עשה חזרה לקראת סצינה של רכיבה על טוסטוס. אומנם רכב פעמים רבות בחייו על טוסטוס, אבל כשזה צריך להיות קטע מסרט — זה כבר משהו אחר. מרוב התרגשות נכנס באין כניסה. דווקא באותו רגע הגיעה ניידת משטרה. לא עזרו תחנוניו של מפיק הסרט, דורון ערן. עמוס נאלץ להתייצב במשטרה וקיבל קנס 40 ש"ח לא על ה„אין כניסה" אלא על...העדר קסדה.

ברברה הארשי: סיפורי תנינים ודובים

• ברברה הארשי

טיול פרטי בביצות

ברברה הארשי נסעה לאחד המקומות שכוחי האל של ארה"ב כדי לערוך מחקר פרטי על החיים שם, לפני שהחלו הצילומים של „אנשים מבוישים", שיוקרן בקרוב בארץ. את הסרט הפיקו מנחם גולן ויורם גלובוס על־פי תסריט של אנדז'י קונצ'לובסקי ובבימויו.

הארשי נסעה על חשבונה לביצות של לואיזיאנה. היא שהתה ימים אחדים בין הדייגים והתמהונים, בין תנינים ו־172 סוגים של ציפורים נדירות. פעם התנפל עליה דוב שחור ופעם אחרת תניך. „בעיקר התפעלתי מהצבים הענקיים, דמויי תנינים, שמישקלם 200 פאונד", סיפרה הארשי, שהתיידדה במיוחד עם אשה בת 86, שמימיה לא יצאה מאזור הביצות.

„היא חיה בלי חשמל ובלי מים (אף פעם גם לא היו לה כאלה) והיא מאושרת, למרות מזג האוויר הקשה. רגע חם ולח ומיד אחר־כך יורד גשם זלעפות". רוב אנשי הצוות, שהגיעו לשם מאוחר יותר, „קיטרו" על תנאי החיים שם. חוץ מברברה הארשי, שלקחה לעצמה מורה ולמדה את המיבטא המקומי כדי להתערות היטב בשטח ולגלם באמינות את דמותה של רות, אשה שחיה באותו מקום, באותם תנאים.

• יואל רפל

שירים באדום

יואל רפל: בלי זכויות יוצרים

יואל רפל, איש קול ישראל, ביקש להראות איך ניתן לערוך ספר זיכרון בצורה אטרקטיבית ושונה מהמקובל. התוצאה היא „לי כל גל נושא מזכרת", אוסף שירים רוסיים שאהב תא"ל גדעון מחניימי ז"ל, שיצא באחרונה בהוצאת „כתר ירושלים".

הכל התחיל מתוכנית לגל"צ, שהכינו גדעון מחניימי ויואל רפל. גדעון היה אז אל"מ בשרות פעיל, והיה צריך לקבל אישור מהרמטכ"ל כדי לעשות תוכנית רדיו. הרמטכ"ל דאז, רפול, נתן את האישור בלי לחשוב הרבה. אחרי ששמע את התוכנית צילצל בהתלהבות אל גדעון ואמר: „לתוכנית כזאת מגיע שידור חוזר ואם יש לך עוד חומר — תעשה מיד עוד תוכנית"

„לגדעון ולי היתה כוונה לעשות לא רק עוד תוכנית, אלא שבע תוכניות. קיבלנו את האישור מגל"צ אבל זמן קצר אחר־כך נפטר גדעון", מספר רפל ומוסיף, „אין מדינה בעולם ששרים בה כל־כך הרבה שירים רוסיים כמו בארץ" ועוד: „הרוסים לא חתומים על אמנת זכויות היוצרים הבינלאומית ולכן יכולנו, יחד עם הספר, להוציא קלטת של מקהלת הצבא האדום בלי בעיות של זכויות יוצרים".

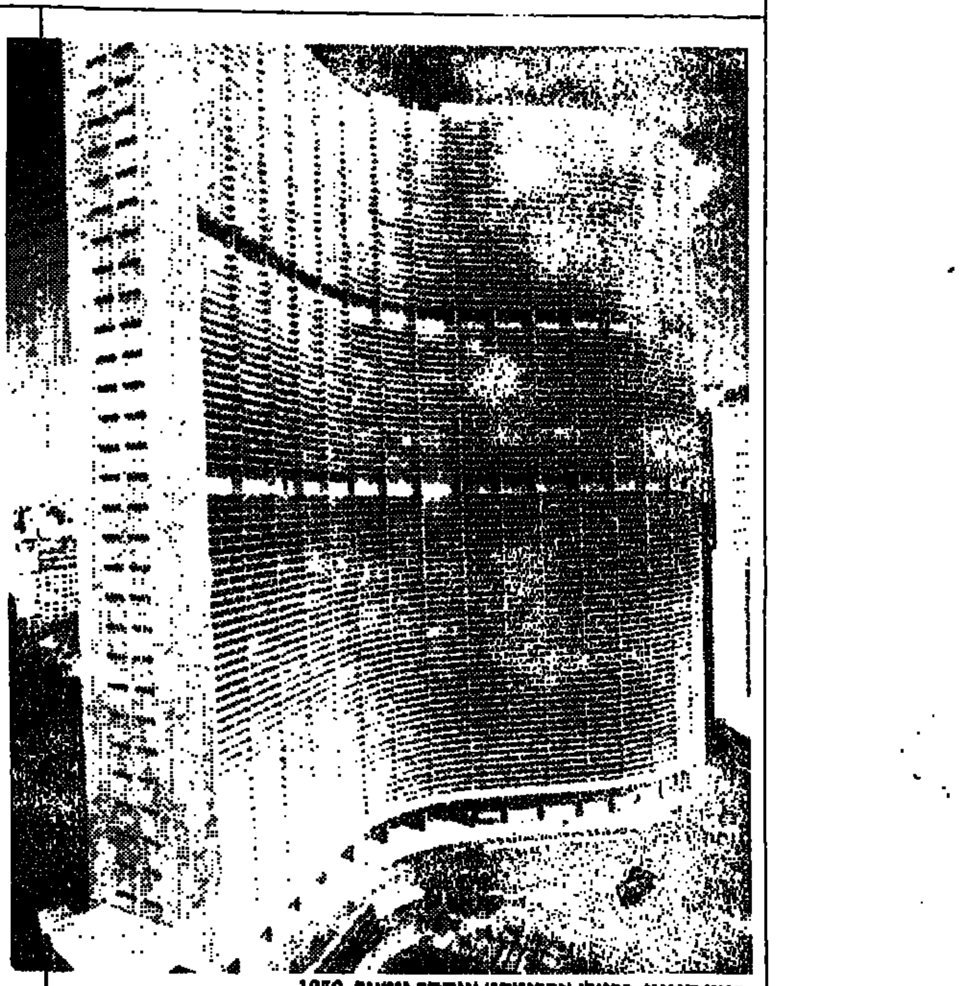
יעל גרטלר: גדולה ביפאן

„מרגישות כמו גברים"

ויוה ברנביץ, אשתו של הקבלן אריה ברנביץ, קיבלה מתיאטרון היידיש ומנהלו, שמואל עטבון, הצגה אחת של „המגולח" על־פי מאנגר. לא לעצמה בלבד אלא למען ארגון „שמע" להיות [illegible] שיקום ילדים ונוער לקויי שמיעה. לאחר ההצגה, נערכה קבלת פנים, [illegible] ●●● [illegible]

אליזבת טיילור בסרט קולנוע. עיצבה תלבושות לנבחרת הבנות שייצגה את ישראל באולימפיאדה. הרעיון בא בעיקבות תלונה של כמה מהבנות שטענו „אנחנו מרגישות ממש גבריות בבגדים שנתנו לנו" ●●● יעל גרטלר, נערת ישראל 87' הדוגמנית, חוגגת בסינרמה את שחרורה מצה"ל. את המסיבה, שנועדה גם לפרידה לפני נסיעתה ליפאן, ערך לה דני מאגת, מבעלי הסינרמה. יעל שבה באחרונה מצילומים באלפים הצרפתיים, תוך כדי עבודה בצרפת קפצה ליום אחד לטורינו שבאיטליה, היא ערכה ביקור פתע אצל מלכת היופי של איטליה, איתה התיידדה תוך כדי התחרות בוס עולם בלונדון. ביפאן תשהה במשך ארבעה חודשים לצילומי אופנה. [illegible] שנודע [illegible] שלו עם דוגמניות ומלכות יופי לתארותן השונים. [illegible] מלכת היופי 87', [illegible] ביקר אצו... [illegible] מלכת 88', השוהה באירופה בענייני עבודה.

הצדעה לחמישים



בניין קופאן, ברזיל: ארכיטקט אוסקר נימייר, 1950

■ **חוה קרוון**

זוכרים את שנות ה־50? זה היה רק אתמול. יותר ממיליון בני אדם התגוררו בפחונים וכאוהלים, ורק מי ששפר עליו גורלו, הצליח להיכנס לארמון כדירת שיכון קובייתי, שנבנה בתוך מידבר של חול.

תערוכת שנת ה־40 הזכירה לנו, והמחישה את הזמנים ההם. את האוהלים, את הצריפים ואת מה שהיה בתוכם. שינה במיטות ברזל, בישול על פתיליה, כביסה בפיילה וסחיבת בלוקים של קרח, בשביל שהרבע עוף, הלבן והמיונז לא יתקלקלו.

אנחנו אולי לא מתגעגעים במיוחד לשנות ה־50, אבל הצרפתים נתקפו פתאום נוסטלגיה גדולה, וכמעט כל מרכז פומפידו בפאריז מלא תערוכות על התקופה.

אפשר, בעצם, להבין את הנוסטלגיה הצרפתית הזו. שנים ראשונות שלאחר מלחמת העולם השנייה, תחושת חופש. חופש לחיות, להסתובב, להתכנס, לשיר, לאכול, לאהוב. בקיצור, חיים חדשים. העוני והמצוקה של ימי המלחמה מפנים מקום לרווחה ההולכת ומתבססת. ניתן להשיג לא רק לחם, אלא גם ויסקי וקוקה־קולה, המגיעים מעבר לאוקיינוס. משם מגיעים גם גרבי ניילון יקרים, שבמשך שנים עוד נמשיך לתקן בהם „רכבות".

מאמריקה מגיעים גם כל חומרי־הדמוי: דמוי עור, דמוי פרווה, דמוי שיש. אבל מאמריקה מגיעים גם סרטים, ספרים, מוסיקה אלקטרונית ואמנות מודרנית, וכל זה חדש לגמרי ומהמם. המינגווי, פוקנר, היצ'קוק.

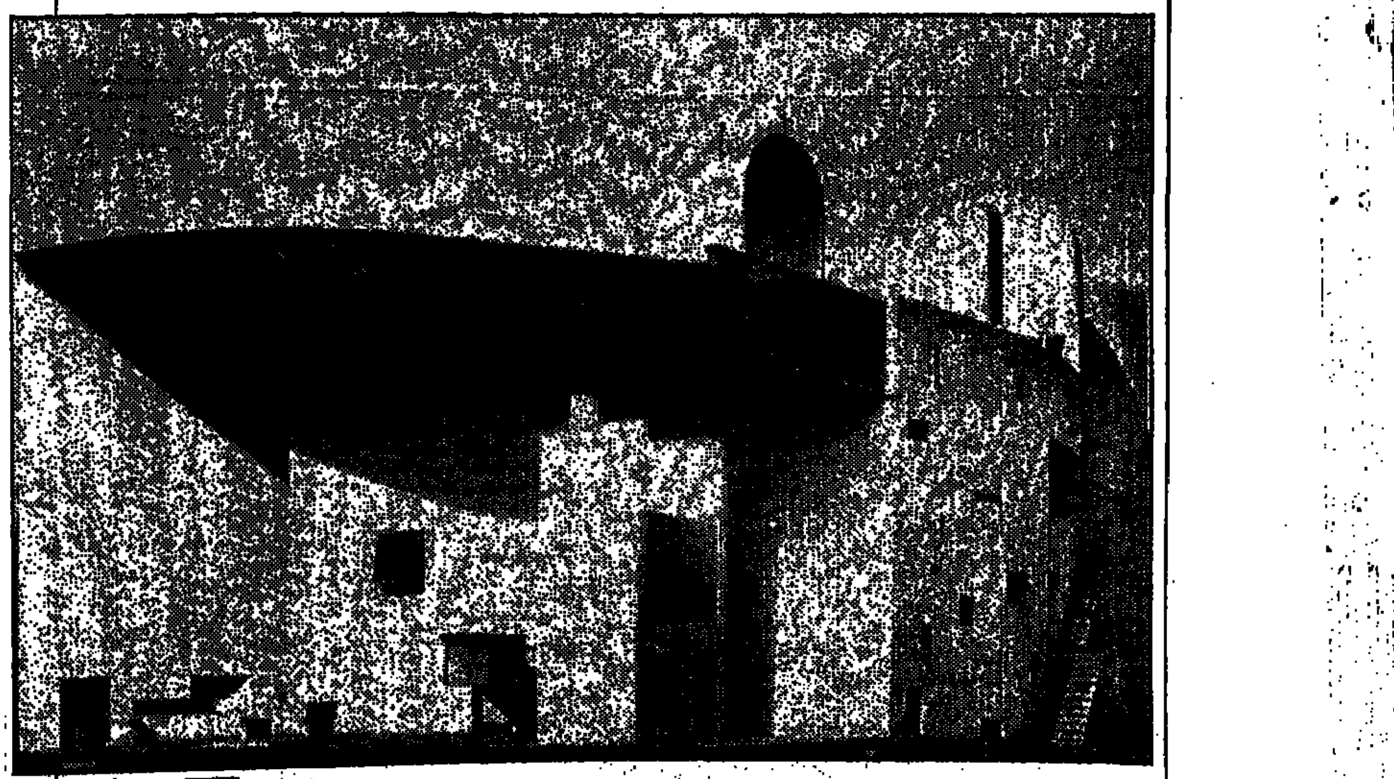
האמנים האמריקאים ג'קסון פולוק, בארנט ניומן, מארק רותקו ורוברט ראושנברג, נוחתים בעולם האמנות, וגורמים מהפיכה בתחום הציור והפיסול. הם לא נוחתים בחלל ריק. בפאריז חיי היצירה שוקקים מאוד. פיקאסו, מאטיס, ליאזה, ז'אקומטי – עדיין שולטים בצמרת. מופיעים אמנים חדשים המשתמשים בחומרים לא קונבנציונאליים. דיובופה עושה את פסליו בקלקר, טאפיז משתמש בחול, האמנות הקינטית כובשת לה מקום נכבד, בעזרתה ובתמיכתה של בעלת גלריה, דניז רנה, המציגה את עבודותיהם של וואסארלי, אגם, טינגלי.

כשמביטים ביצירותיהם של פיקאסו, מאטיס, פוטריה, וואסארלי וטאפיז, תולות כך, זו בצד זו, שוכחים את הוויכוחים והמלחמות הגדולות שהתנהלו בין הזרמים, בין האמנים, מלחמות על החיים ועל המוות בין הזרם הפיגורטיבי והאבסטרקטי בין הציור הצרפתי המקומי לבין האמריקני – מלחמות שהסתיימו בניצחון האמריקנים, כשניו־יורק יורשת את פאריז כמרכז האמנות העולמי.

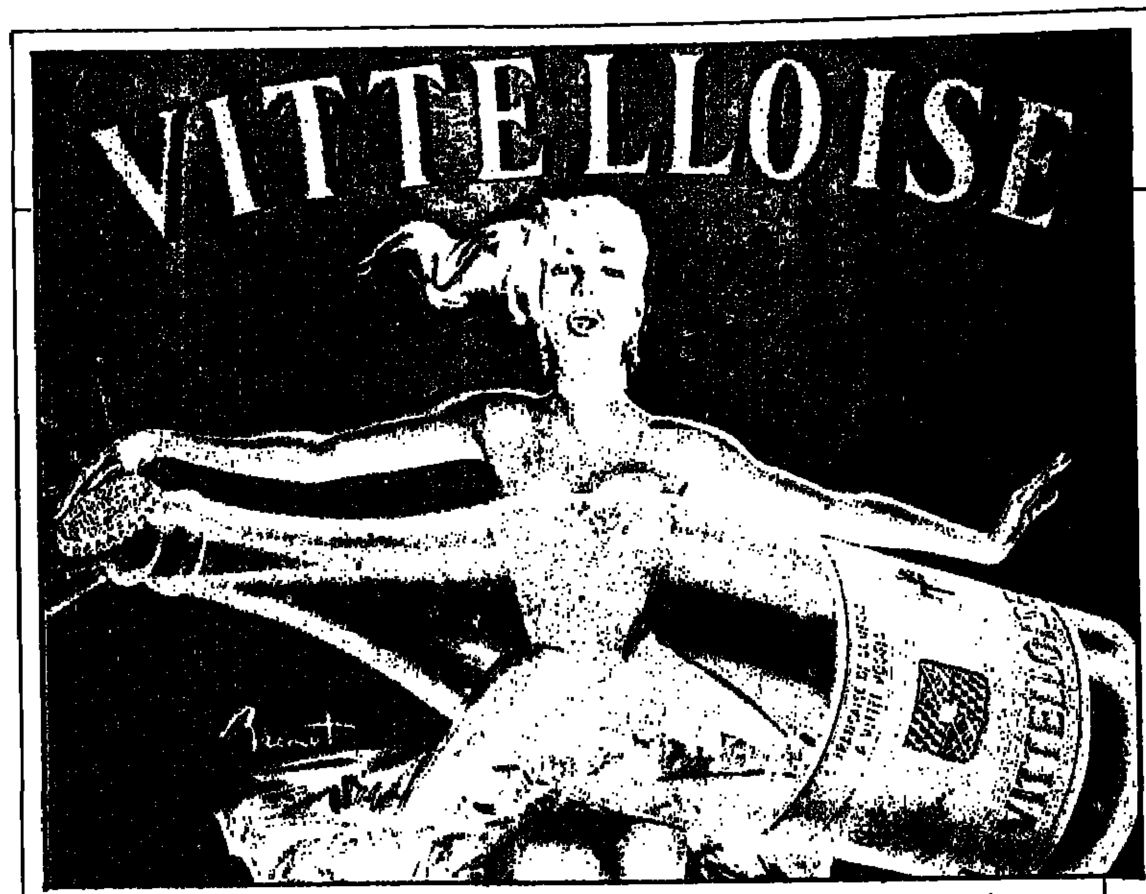
■ ■ ■

שנות ה־50. צרפת פיתחה את שיטת הבנייה הטרומית, אותה מכרה לכל הארצות שהיו זקוקות לבנייה מהירה, ביניהן ישראל. בשיטה זו ניבנו בצרפת ערים שלמות, ולמרות הפונקציונליות הגדולה של הבניינים, לא שורות בהם שימחת דיור, אלא אפרוריה וניכור. להקורבוזיה בנה או שיכונים במארסיי, שיכונים שירשמו בהיסטוריית הארכיטקטורה וישביעו את חותמם על הבנייה בעולם כולה, כולל ישראל. אבל אם להקורבוזיה כאדריכל־אמן, ידע להשתמש גם בבטון האפור, הרי שממשיכיו לא תמיד ידעו להשתלט על החומר.

אוסף של מה שהיה בבית אז: מוצג כגרוטאות



כנסיית רון שאן, צרפת: הלצירה המפורסמת של לה־קורבוזיה, 1955



פירסומת למשקה: עיצוב ברנו

[illegible] של [illegible], [illegible] המודרני [illegible] ... רדיו, [illegible], מכוניות, [illegible], מזון – [illegible] המודרני [illegible] רמת החיים [illegible] לימים היפים [illegible] של צרפת המתעוררת, אחרי המלחמה

תעופה. מכונית זאת הפכה לסמלה של צרפת, ואין ספק שהסיטרואן נימנית עם העיצובים היפים ביותר שנעשו למכוניות.

יחד עם זאת, רק בשנים האחרונות נכנס לתודעה הצרפתית רעיון עיצוב הפנים המודרני. כאן תרמו הרבה הנשיא מיטראן ושר התרבות ז'אק לאנג, כאשר ביקשו ממעצבים כמו מארק הלד ואנדרה פוטמן להרהט מחדש את משרדיהם.

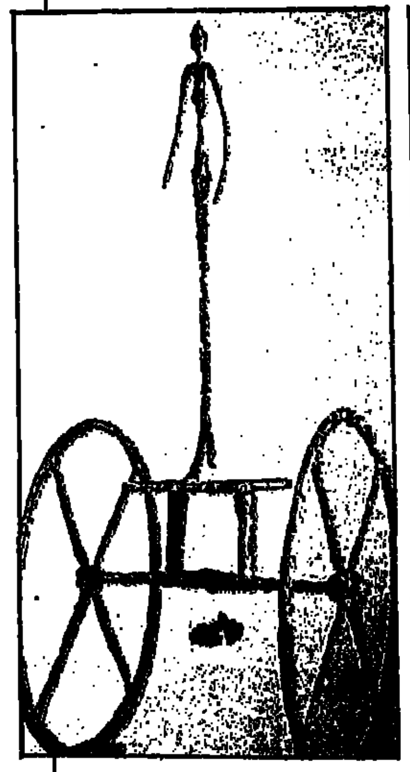
כל מוצגי העיצוב בתערוכה, כ־200 במספר, מוצגים בצורת דגמים מיניאטוריים, העומדים על מעמדי עץ גס ומכוסים בפעמון פרספקס שקוף. פיליפ סטארק, שעיצב את התערוכה, הסביר, שכוונתו היתה לתת אותה חשיבות למוצרים גדולים כקטנים, ואשר על כן, החליט להציג את כולם באותו גודל, מה שנגרע מן האימפאקט הממשי שלהם.

אם מדברים בשנות ה־50 בצרפת, אסור לשכוח את האופנה. מעצבים חדשים כפייר קארדן ואיב סאן־לורן מחוללים מהפיכה רבתי ויוצאים מאוחר יותר בסדרות ייצור המוניות, מה שנקרא בצרפת הפרט־א־פורטה, הבגד המוכן ללבישה. מי שקבע את האופנה בשנים ההן היו כוכבי הקולנוע, ובעיקר בריז'יט בארדו, ג'יימס דין, מארלון ברנדו. כל הצעירות קנו העתקים של שמלותיה של בריז'יט, כל הצעירים קנו את הג'ינס שלבש ג'יימס דין, ומי לא חלם על מעיל העור של מארלון.

ואין לשכוח את המכוניות המפוארות – בוגאטי, פרארי, קאדילק, גורדיני, המאטרה, כשההמונים מסתפקים בסיטרואן דה־שבו (שני כוחות־סוס) וב„רנו" קאטר (ארבע). הן איפשרו לרבבות משפחות לצאת לטיולים בסופי שבוע ובתקופות הנופש. אגב, שתי מכוניות אלה עדיין רצות בכבישים והן עדיין מבוקשות מאוד על ידי צעירים.

שנות ה־50 נתנו לנו גם את „המין השני" של סימון דה־בובואר. ואם הפכו הנשים במשך השנים למין השווה, ויש אומרים למין הראשון, הרי זה הרבה הודות לסימון דה־בובואר. היא יצרה דפוס חדש של חיים בשניים, עם ז'אן פול סארטר ובכך לא רק שברה מוסכמות אלא יצרה תקדים.

התערוכה במרכז פומפידו היא היכט על תקופה, שכולנו מהווים חלק ממנה, או אוכלים מפירותיה.



אודליסק עשוי טכניקה מעורבת בחומרים לא קונבנציונליים: רוברט ראושנברג, 1955; ופסל ברונזה של ז'אקומטי

הזה, ועד היום אנחנו עדים לבנייתם של אזורים שלמים, אפורים, עצובים, שלא נעים לגור בם.

בשנות ה־50 התחיל המירוץ לשיפור רמת החיים. עקרת הבית מתחילה להגשים את חלום הכנסת מכשירי החשמל לבית ולמטבח. מכונת־כביסה, מיקסר, מקרר, טוסטר, מטחנת הקפה – כל אלה כבר נמצאים מזמן בכל בית אמריקני, אך עדיין מהווים נושא למאוויים, באירופה. רק עשר שנים מאוחר יותר תגיע התופעה גם לישראל.

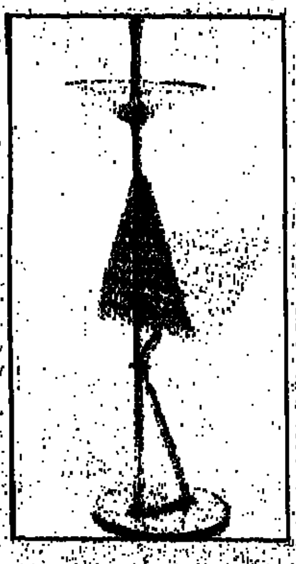
שנות ה־50. לידידים של „אדם ומעגר" בפאריז, הצלחה מסחררת. המונים נוהרים, אם לא לרכוש, אז לפחות להתבונן בכל המצאות התקופה. כלי פלסטיק נכנסים לשימוש ואיתם מאכלי האינסטנט – המרק והפודינג. ואם הצרפתים אכנו מאוד את הכלים הצבעוניים הם עדיין נרתעים מן הריהוט המודרני ומעדיפים את המסורתי העתיק. מי שראה אז את הסרט „זה הדוד שלי", שביים ז'אק טאטי, זוכר בוודאי את הסצינות המצחיקות, השמות ללעג ולקלס את נפלאות הריהוט המודרני.

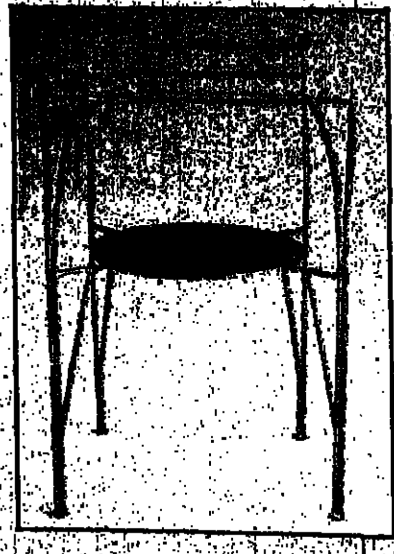
הישראלים קיבלו בברכה את הקווים המודרניים החלקים והנקיים של הריהוט הקל והפשוט הזה, לנו לא היו רהיטים משפחתיים עתיקים ומסורתיים, ולכן קל היה לרכוש את החדשים. היו לנו שולחנות פורמייקה על רגלי מתכת, כיסאות מתכת וברזנט קשורים בחבלים, כיסאות עץ עם מושבי פלסטיק, אהילים מברזל ורפיה, מקלטי־רדיו מעץ עם כפתורים מסתובבים – כל אלה מוצגים היום במרכז פומפידו בפאריז כערימת גרוטאות, חפצים שיצאו זה מכבר מכלל שימוש, ומונחים כאן כתזכורת לעבר הלא כל־כך רחוק. (אגב, אנשים שהשאילו חפצים אלה לפומפידו, פירסמו מיכתב מחאה על צורת הצגתם הלא מכובדת, לדעתם).

■ ■ ■

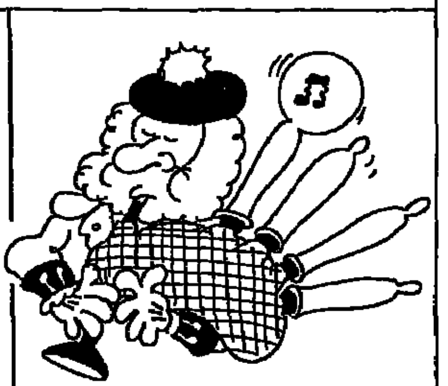
העיצוב הצרפתי המוצג בתערוכה הנוסטלגית שבמרכז פומפידו, אינו מתרכז רק בשנות ה־50, אלא גם ה־60 וה־70. אם באמריקה העיצוב התעשייתי והפירסומי היו מקובלים ופורחים, הרי שבשנות ה־50 גישש עדיין העיצוב הצרפתי בצעדיו הראשונים.

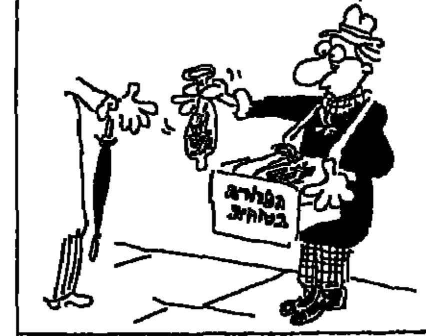
יחד עם זאת הגיע העיצוב הצרפתי במשך שלושת העשורים שחלפו מאז להישגים נאים. בין הראשונים יש לציין את פלאמיניו ברטוני, שהעניק את הצורה המיוחדת למכונית הסיטרואן די.אס. הקווים האלגנטיים, נתנו למכונית צורה של כלי שיט או

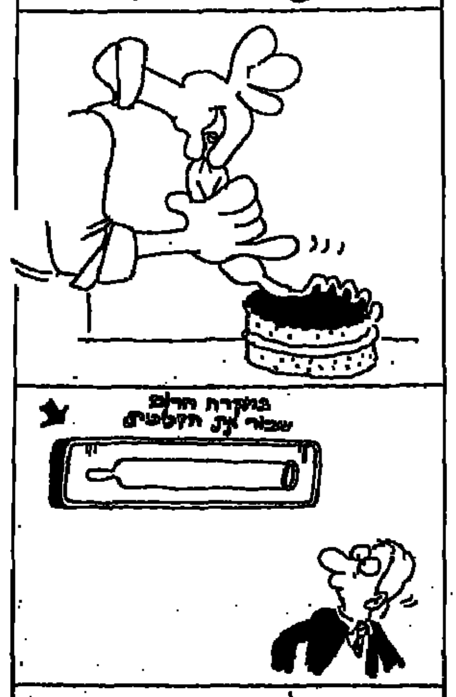




מימין, „ירח מבשר", כיסא מתכת וזכוכית בעיצוב פסקל מורגן; באמצע, מרווק עיתונים ממתכת וזכוכית בעיצוב פונסנו ארסון; משמאל למעלה, רהיט מפלסטיק־יצוק לקפטריה בתיאטרון בעיצוב אני טריבלן; משמאל למטה, שולחן מוטל ממתכת, חומר פלסטי וזכוכית בעיצוב קרלו מוליכו







(האיורים מתוך „קונדומניה, 101 שימושים לקונדום", מאת פיטר מדיקס, הוצאת „ספרי כנה", ירושלים)

סקס בטעם שוקולד

עד לפני כמה שנים, לא דיברו על זה בקול רם. אבל, ההרפס, האיידס והנטייה להמעיט בשימוש בגלולה – הפכו את הקונדום לנושא שיחה, כמעט מובן מאליו ● ההיסטוריה שלו מתחילה בימי הרנסאנס, אז היה עשוי ממעי כבשים, ובלם, ביחד עם ההריון, גם את ההנאה – ומגיעה עד לצבעים ולטעמים: שחור ורוד, ירוק, אניס, ליקר, מנטה, תות־שדה ● אם תשאלו את סאם דלוגאטש, תעשיין אמריקני, הוא יגיד לכם, שהקונדומים הם גם כסף טוב

■ סימה אלה

התשובה המעניינת ביותר, לשאלה המלומדת, עד כמה גמיש התוכן המוסרי, הרעיוני והמצפוני של האדם, מונחת עתה לפני. לתשובה הזו כמה טעמים: טעם אניס, טעם תות שדה, טעם ליקר וטעם מנטה. מטה הטעימות, שהתכנס ערב כהיר אחד, כדי לקבוע סופית, איזו מן התשובות היא הטעימה ביותר – מצא, שליקוק אניס היה מעניין ביותר, אולם גם יתר הטעמים בהחלט עמדו ברמה גבוהה, ובלי ספק נותר לחברי המטה טעם של עוד.

אגב, איש מן המשתתפים לא חש מבוכה, אי־נוחות או בושה, וכולם, הללויה, נהגו ממש כאילו הוגשו להם מיני מתיקה, מעשה ידיה של בעלת הבית. בסוף הערב, כאשר ניקתה את השולחן, הכניסה את הקינלי בחזרה למקרר, וחיסלה את הבורקס האחרון שנשאר על הצלחת – נטלה בעלת הבית גם את הצלחת המלאה קונדומים רטובים־מליקוק, וזרקה אותם לפח האשפה, יחד עם עוד כמה פירורים. בכך תם ערב אקדמי, שבסופו קבעה בעלת הבית דיעה, שבני־האדם כולם משוגעים.

איך יכול להיות, שאלה עקרת הבית המבולבלת את עצמה, בשניצלה עוד את אותו לילה לגיהוץ, שרק לפני שש שנים, כשיעקב נולד, עדיין איש לא העז להזכירו בקול רם, ורק כינותו בעדינות ראויה ה'גומי'. גומי לעיסה, גומי לתחתונים, גומי לשערות וגומי למניעה. ועוד יגעה את מוחה הקורה בתמיהה, כלום ניתן להפוך במתי סיסמה מוצלחת אחת: שנגדום – לסקס בטוח' את בני־האדם, מטיפוסים דיסקרטיים, ומתוגנים לכאורה, לשותפים פעילים ומרוצים באורגיה פומבית גדולה. הרי כולם יודעים, שמי שקונה גומי בטעם לימון, מתכוון גם להכניסו לפה, ולא במקום גומי לעיסה. הגומי הלא היה ונשאר אותו אביזר. אותה צורה לו ואותו שימוש עושים בו. רק שהיום, בני־האדם נוטלים חירות לעצמם לדבר בו בקלי קלות, לתבוע אותו במפגיע, ויהיו נעלבים, אם לא יימצא בהישג יד בטעם שוקולד, רוכרבנים ומסטיק. עולם מטורף.

הקונדום הישראלי

ובכן, עדיין לא מייצרים את הקונדום בישראל. בישראל קיים תקן מחמיר רישמי – סעיף 386, שפירושו, בין היתר, תליית הקונדום, ממולא בארבעה ליטר מים, ונראה אותו מטפטף. קיימים קונדומים מעור, שהם אומנם רב־שימושיים ונעימים למגע, אבל פחות בטוחים מהגומי.

עד לפני שנה, יובא הקונדום תחת שם כללי של מוצרים הגייניים מגומי, וזה כלל גם מוצצים. הנתונים שיובאו להלן, ממאגר הנתונים של משרד המסחר והתעשייה, כוללים, אישוא, גם מוצצים, אבל העלייה המשמעותית בצריכה נוגעת יותר לקונדום:
1984 – 317 אלף דולר.
1985 – 271 אלף דולר.
1986 – 519 אלף דולר.
1987 – מיליון ו־75 אלף דולר.
1988 – 341 אלף דולר, לששת החודשים הראשונים של השנה.

שרונה בן־יהודה, מבעלי בית המרקחת „סופר־פארם" בתל־אביב: „אילו נוקקתי לקונדום, לא הייתי קונה אותו, אלא בדוכני המכירה של בתי המרקחת, כי אני, כרוקחת, בודקת קודם כל אם יש אישור של משרד הבריאות. יחד עם זאת, נתתי אישור להעמיד מכשיר קונדומאט בכניסה, כדי שלא יפנו אלי ויבקשו כתובות להקלות.

„המודעות לשימוש בקונדומים, גדולה. יש מכירות גדולות, ובאים צעירים (קצת יותר מבוגרים, בכל אופן, בגלל הפעילות המינית, על כל פנים, לא נראה לי שהקונים האלה זקוקים לייעוץ. מחירי הקונדומים נעים בין 2 שקל לאחד, ועד ל־5 שקלים לאחד, לקונדומים איכותיים. אחד הקונדומים המומלצים הוא ה„מנטור", שנחשב לאיכותי. ה„איש", שנמכר עם טעמים, מאוד פופולארי אצל צעירים. כרוקחת, הייתי ממליצה לקונים לא לרכוש דווקא את הקונדום הזול".

בראשה עוד הירהר סיפורה הנלהב של אחת מחברותיה היותר־משכילות, שקטעה את המישגל בעיצומו, וגערה בשותפה למעשה־הזימה: „איך אתה בא בלי קונדום? נכון, שאני צריכה לדאוג לעצמי לא להיכנס להריון ולא להידבק באיידס, אבל למה אתה מפקיר את גורלך בידי. הייתי מוכרחה לדבר על זה, כי רציתי לחנך אותו, שגברים צריכים לדאוג, לפחות לעצמם, גם אם הם לא מתעניינים במיוחד בגורלה של מי שנכנסה איתם למיטה. היום, כשזה גם מודרני לגמר לשאת קונדום בכיס, חשוב שיבין, שהאמצעי הזה נועד קודם כל לדאוג לאינטרס שלו, לא שלי".

אגב, לא היה צריך הרבה כדי להדליק אותה חברה, הנחשבת לאשה בעלת תודעה מעמדית־פמיניסטית חריפה, רגישה ואינטליגנטית. שיסיתי אותה בקונדום: זהו אמצעי המניעה היחיד לגברו צהלה אותה חברה. את מבינה מה קורה כאן? הגבר לא מעלה בדעתו לבלוע גלולה, או לעבור חיטוט באברי הרביה שלו, כדי למנוע הריון מאשה. הוא מוכן לסכן את חיי האשה, עם כל מיני כימיקלים שהיא לוקחת לפה, ועם כל מיני מכשירים שהיא חייבת להחדיר לגופה, ועלולים לגרום לה נזק בלתי הפיך. אבל הגבר, יזקו לא מוכן שום דבר. בגלל זה, מקובל, שאשה אשמה בזה שנכנסה להריון. היא לא לקחה גלולה. היא שכחה. היום, סוף־סוף אפשר להגיד לגבר – אתה, אתה תדאג! אתה תישא באחריות! אתה תשים קונדום על המה־שמו שלך, כדי לשמור על עצמך! אתה תדאג לעצמך, ואני אדאג לעצמי.

פוי, איזה דיבורים. מזעזע, איך שהבחורות מדברות היום. זה רק מוכיח, שאם נותנים לבן־אדם ביטחון הכי קטנטן – ישר הוא מרים את הראש. לא רק אצל נשים זה ככה. אפילו אצל סם דלוגאטש זה עבר באותו אופן. סם דלוגאטש הפך מצלופח מכירות חסר־ביטחון, לאיש שהכל רוצים להכירו, ולשמוע ממנו יותר פרטים על עבודתו המעניינת.

דלוגאטש הוא נשיא מפעל קונדומים אמריקני, שבביקורו בארץ סיפר בענוג, איך פעם, לפני עשר שנים, כשאנשים היו שואלים אותו במה הוא עוסק, היה משיב בהתחמקות: בתעשיית הפרמצבטיקה. „זה לא היה קל לדבר על זה כמו היום", אמר, כולו פליאה על הקלות בה בני אדם היו מוכנים לשנות את דעתם בנושא. „היום הקונדומים הם חלק בלתי נפרד מהחיים, שלא רק שאני אומר בגלוי שאני בעסקי הקונדומים, אני אפילו זוכה לתגובות בנוסח: 'הו, זה צריך להיות עסק מעניין'".

מיסטר דלוגאטש, בסירובו לחזור למעמד של יצרן פורנוגרפי, נאחז בדימוי התעשיין המכובד, וסירב להתלוצץ על הנושא, אותו הגדיר כ„רפואי טהור", מה שלא הפריע לו לנפנף בשמחה את המוצר, לעין המצלמות. נו, טוב. כשמדובר בהכנסה של 420 מיליון דולר, רק בתוך ארה"ב, מותר לבן־אדם הכל. גם לטעון שלקונדום בחמישה טעמים אין שום קשר למין, וזו רק בריאות בטעם שוקולד.

העלייה החדה בצריכת הקונדום, החלה עוד קודם לבהלת האיידס, ב־1979, עם הגיעות ההרפס. ההרפס, כבר שכחנו, גרם לבעתה עולמית, וגברים החלו להשתמש בקונדום, כדי להגן על עצמם מפני נשים נגועות בסתר. גם כשהומצא הקונדום, בתקופת הרנסאנס, איש לא חשב לדאוג לנשים. הקונדום נולד מתוך כוונה לשמור על הגברים מפני מחלות מין, ובעקיפין, למנוע ילודה מיותרת אצל הפילגשים. הקונדום בא, איפוא, קודם כל לפתור מצוקה של גברים, מתוך התחשבות ודאגה לעצמם. הוכחה לכך נמצאה ב„יומן לונדון", שכתב מחבר היומנים הבריטי והביוגרף בן המאה ה־18, ג'יימס בוסוול. בוסוול כתב, כי הוא נוהג לכנות את האבזר הזה בשם 'מגן', הואיל והוא משמש לצורכי הגנה ממשית, לפחות לגבי הגבר. הגנה מפני זיהום ודלקת.

למרבה הצער, הקונדום באותם ימים היה עשוי ממעי־כבשים, גס יחסית, ומנע חלק גדול מההנאה. אבל התחלופות למניעת הריון שהיו ידועות, הצליחו ממילא לגרום למעורבים בדבר רק כאבי ראש. מה הפלא שהילדים המשיכו להיוולד בקצב מטורף, אם המירשמים שהיו ידועים אז, כללו, בין היתר, הוראה לאשה להתעטש אחרי המישגל, או לקשור לרגלה השמאלית עפסת ובה כבר של חתול, או אמצעי מניעה משוכלל אחר – לירוק שלוש פעמים לתוך פיה של צפרדע, על מנת לזכות בסקס חופשי לשנה תמימה.

אח, אמרה לעצמה עקרת הבית, עם סיום עבודת הגיהוץ, מעט לפני עלות השחר. לא להאמין איך הזמן עף. המחשבות עוד התרוצצו בראשה הקורה, כשקיפלה את קרש הגיהוץ, והכניסה את הבגדים המגוהצים לארונות בשקט־בשקט, כדי לא להפריע את שנתו הערבה של בעלה, ולא להעיר את הילדים המתוקים שלה.

מעניין, תמהה לעצמה, עברו אחרי הרנסאנס עוד הרבה שנים, והומצאה הגלולה, והוחדרו חוטי קשירה לרחם, ועוצבה הדיאפרגמה, ועדיין התביישו הכל להזכיר אפילו את המילה קונדום. כל־כך נורמאלי להיכנס לבית מרקחת, ולקנות חפיסת גלולות, ואילו קונדומים שגילם 300 שנה – נוהגים למכור בשיטות שימנעו מבוכה מהגבר. זה מרהים, חשבה האשה, ולא פחות מזה מצחיק, לקרוא בריאות, לפין מלוקק בטעם דבש.

אבל יש עוד צד לטעמים האלה. שמועות עקשניות טוענות, למשל, שקבוצות בעלות אינטרסים מעוניינות לתחדיר את בהלת האיידס לאוכלוסיית העולם, ולכל קבוצה הטעמים האידיאולוגיים שלה. כך סבור מייקל פומנטו, כתב הירחון האמריקני היוקרתי „ניו־ריפאבליק", וסיכם: „איידס הוא המצאה מרושעת".

מייקל פומנטו טוען, כי הסיכוי שאוכלוסיית ההטרוסקסואלים תידבק באיידס היא אפסית, ולמעשה, אוכלוסיות הסיכון היחידות הם נרקומנים, ואלה הבאים איתם במגע, וההומוסקסואלים והבי־סקסואלים. הכתב מסתמך בטענותיו על פירסומים שראו אור עד היום, בארה"ב.

מי הם קבוצות האינטרסים? אנשי הדת, שמנצלים את האיידס כדי להטיל את אימת אלוהים והכנסייה על בני־האדם; השמרנים, המיוצגים בהרבה ארצות במוסדות השילטון, והרואים בשמירת המוסר וקדושת המשפחה ערך עליון, ומנצלים את האיידס כדי להשריש את אמות המוסר המהוגנות שלהם על כולם; ואפילו ליברלים בעלי עניין, הואיל והם מנצלים את בהלת האיידס לתפיסתם, שבני נוער, למשל, חייבים במסגרת בתי הספר, לקבל שיעורי מין (דבר שהשמרנים מתנגדים לו בתוקף).

פומנטו טוען: „עשר שנים לאחר שהופיעו המקרים הראשונים של איידס אצל הטרוסקסואלים בניו־יורק, עדיין מתרכזת המגיפה כמעט אך ורק בקרב ההומוסקסואלים, מזריקי סם, מקבלי עירויי־דם ממלאי שקדם ל־1986, ובקרב בני־זוגם הקבועים ליחסי־מין. רק כשני אחוזים מכל מקרי האיידס שאובחנו בארה"ב, יוחסו להדבקה הטרוסקסואלית, והאחוז הזה נשאר בעינו שנים אחרות".

מסקנתו: יותר סביר שתהרג מתאונת דרכים, מאשר מאיידס.

שתי הנערות החביבות שבתצלום פתחו לפני כשנה בוטיק לקונדומים. לא, לא אצלנו. באמסטרדאם. (תצלום רדיו איי.פי)

פצצת אטום בשירותי הגברים

ומה חדש בעולם, מבחינת שיגעון האיידס?

● במסעדות סיניות בארה"ב חדלו מן המינהג להגיש בסוף הארוחה את הפורטשן־קוקי, עם פתק המזל בתוכה. במקום – מקבלים הסועדים קונדום.

● בהולנד נבחרה „מיס קונדום" במהלך „שבוע הקונדום הבינלאומי". המבחן לקבלת התפקיד: היה להיכנס לבית מרקחת, ולקנות חפיסת קונדומים, בלי שהדבר ישפיע על קצב פעימות הלב.

● לואי ה־15 ביקש, בשנת 1749, לקנות מאנגליה שלוש מאות או יותר, מאמצעי המניעה הללו, שנמצאים בשימושם של האצילים הזהירים, בני העיון הנבוכים. הוד מלכותו התנגד בתוקף שפילגשיו ילדו ילדים.

● עובדי בית המחוקקים האיטלקי קיבלו קונדומים בתיבות הדואר שלהם, מן האגודה למלחמה באיידס.

● מבריטניה: הוצב בשירותי גברים של רשפטן לונדוני מכשיר קונדומאט בצורת פצצת אטום. המעצב פועל עכשיו למבוא חשמלי, גם עבור שירותי נשים.

● מתורת לבעתה: קונדומים – עניין רציני.

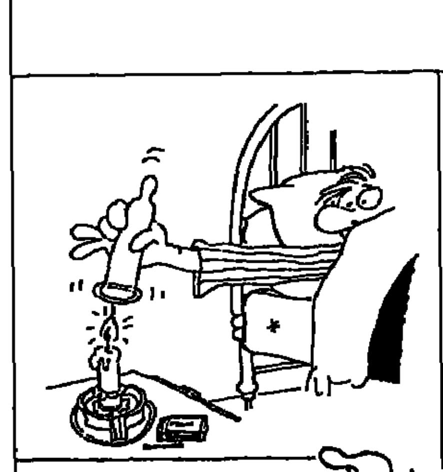
פגיעה ברומנטיקה

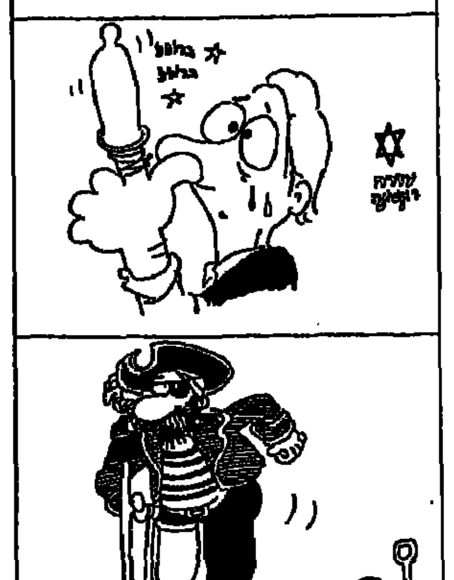
לקונדום יתרונות אחדים על פני אמצעי המניעה האחרים, אך גם חסרונות. הוא אינו דורש בדיקה מוקדמת של המשתמש, פשוט לשימוש, מחירו זול וניתן להשיגו בנקל. הוא גם אמצעי המניעה היחיד היכול למנוע הידבקות, [illegible].

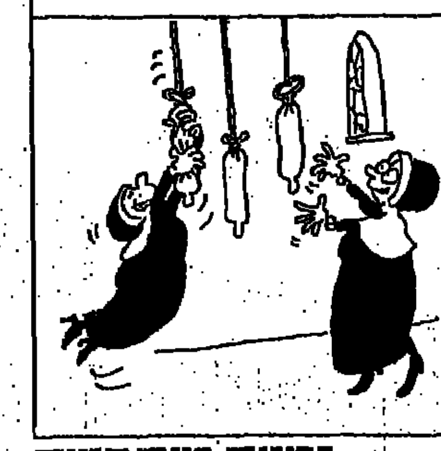
אבל הקונדום הוא גם גורם מפריע במהלך [illegible] והשיטה של המישגל: אי־אפשר להלבישו על הפין לפני שהושגה זקפה מירבית, ואסור אם כן לבצע חדירה לפני שהולבש, הואיל והפין נוטה להפריש מעט נוזל זרע לפני השפיכה.

לאחר השפיכה, מסוכן [illegible] בתוך הפות, וקיימת סכנה, שכאשר ייצא, יוותר הקונדום בנרתיק, או שתחזור נזילת זרע בעד שוליו הפתוחים.

[illegible] מגלים, כי צעירים אינם אוהבים להשתמש בקונדום, מכיוון שהוא פוגע באידיאל הרומנטי: בתפיסה הרומנטית אין מקום להפסקת באמצע מעשה האהבה, בגלל [illegible] מעשיים כמו שימוש בקונדום. חוץ מזה, אצל צעירים קיימת בושה להראות ש„באת מוכן" [illegible] לפי התפיסה הזאת, סקס עושים בספונטניות.







יהודית אוריין

ניחוחות פריחה בבתי כבוד

אמריקה היא טעות קולוסאלית, קרא פרויד מנהמת־ליבו כששב – יחד עם אדלר או יונג – ממסע הרצאות בארה"ב, ובעיקר קבל על השרותים. בגיל שבו סובלים מבעיות שלפוחית, תעו פרויד וידידו בצידה המערבי של ניו־יורק, תרים אחר בית־הכבוד ומקללים טינאית.

היום אפשר כבר לאלחש אליו, כי ברחבי היבשת החדשה, שתולים בתי שימוש יותר מאשר באירופה שלו, והם זלופים ניחוחות פריחה עם נייר לבן ומוכי, ולעיתים עם כיסויים מתחלפים לאסלות. אחריהם קשה מאוד לשוב ולהסתגל לבתי השימוש שביבשת הישנה, הספוגים מאות שנות שתן. גם שתן זו היסטוריה.

שאלט רך, 1966. עבודה של קלאאס אולדנבורג. ויניל ממולא סיבי מזרנים, מיוסני מוזיאום, ניו־יורק. ממרסל דושאן עד זיגמונד פרויד.

הכי הכי

ניו־יורק קולוסאלית – ודאי. טעות – אולי. נפילית, גיגאנטית, היא פשוט הכי. קווית ואורתית, שכיעורה בורא אסתטיקה גותית חדשה. בניה פונקציונאלית באספקלריות שחורות, אולי כמו שראה בדמיונו פראנק לויד רייט. כשראהו בונים שם את השיכונים מלבנים חומות, כהות כבתי כלא. הארדיכל המופכן האמין, שבני אדם אוהבים לחיות קרוב לאדמה, אז הלך והרים אותה למעלה. אני סולחת לו את הגועל המרפרס הזה, רק משום שבנה את הגוגנהיים הלוליני הגאוני. איך יודעים שיצירה היא גאונית? נתקלים בה.

ניו־יורק לא למיקצבים של וואלסים. יש לה דופק של רגטיים. והדופק הזה הוא בדיוק של הרמים הרותחים בי. מרגיע את הנוורוזות, ורבה יותר מצילצולי עינבלים במידרונות שווייץ המוריקים. אבל הארכיטקטורה הדמוקראטית שלה אלימה, המונית, סטיכית. העושר האנגלי משיק שם עם העוני המנוול, המינגנות היחידה מפני השתויים, המסוממים ושטרידה, היא אך ורק הלימוזינה המואפלת, הארוכה כמרכה־דגליים (הנצחית). יש שם סלון קטן ובר לשתיה, והשומר החמוש שיושב בכניסה ללובי המפואר שבמגורי השדרה החמישית. לעולם ימכור אדם את מכנסיו, ולכבר שהיה עשיר. אבל הקטבים החברתיים בניו־יורק מתראים ומתהככים בדרך למסעדה, לתיאטרון ולקוקטייל. הפלוטוקראטים (=שליטי־הכסף) החדשים אנוסים להיתקל בניוול. ככה זה בקפיטליזם דמוקראטי.

הכמיהה לארמונות

ארכיטקטורות דמוקראטיות הן אנדרטאות של כיעור פלביי, אותם אנו מורישים לדורות הבאים. גם מדינות מהסכניות־סוציאליסטיות מתנאות ומארחות את אושפיזיהן הזרים בארמונות של צארים וקיסרים. מה יש להן להראות. אפילו לבניה הפאשיסטית קצרת־הימים היתה עוצמה מדכירה, אך למדינות רווחה אין כל טעם אסתטי, כי טעם טוב דורש בטלה. כמו גם הידידות ושמחת החיים. אסתטיקה אינה דמוקראטית אף באמנויות אחרות. היא קיימת רק בחברות אוליגרכיות (=שלטון־מיעוט) נצלניות ודורסניות. הנרמסים מתפגרים אך התפארת נשארת.

בין כל האובליסקים הניו־יורקים המודרניים, העשויים מתכת וזכוכית, מתגנבות להן ברווחק אלומות שמש המחשיכות את הצהריים, ואומרות, שהניו־אמסטרדם הזאת עם ההארלם הפסטוראלי, שהביאו עימהם המתיישבים ההולנדים הראשונים, הפכה בסוף ה־20 לעיר טרנסצנדנטאלית, שיצאה מסרטיו העתידניים של ג'ורג' לוקאס. אבל אני, את לבי השארתי בטירות השיש שבעמק הלואר ובביכרותיו של הוטמן בפאריז, שנבנו בתפארת גאיונה, נאצלת ואנטי דמוקראטית. לנטיות הלב יש השקפות פוליטיות משל עצמן והן לא תמיד מוסריות.

אוי טאטע

על המטרופוליטן אני כבר מדלגת. שונאת מוזיאונים גדולים. בגוגנהיים מוצגת עתה תערוכת תמונות שהשאלו מצ'כסלובקיה. שמנים עבים, אימפרסיוניסטים, עם טיפות דקאדנס, הן מזכירות את ג'ורג' גרוס הגרמני. המוזיאון למודרן־ארט מתקבע על התמונות הקלאסיות מהפוטוריזם של תחילת המאה – מירו, קאנדינסקי, רוסו, קוקושקה. מפיקאסו אין מפלט, איך שהתעייפתי ממנו. אולי צדקו מי שאמרו, שהאיש הוא בית־חרושת. טרם הספיקותי לנוח ממוזיאון פיקאסו שבפאריז וכבר אני שוב איתו בניו־יורק. בחיי, שידע לצייר יפה דווקא בהתחלה, עד שהחל עם מעשי הקונדס וקריצות העין.

על המרתפים של שאגאל גיליתי בשולי החלאט שבתמונה, אותיות עבריות: אוי טאטע. עושה הספר.

ובכל זאת, המעניין ביותר הוא הוויטני. גדוש בכל המישיגאסים משנות ה־50 ואילך. מרגיז ומרהיב. חובה לראות. בגלריות שבמריסון מוצאים, מתערוכות פרחים מיושנות ועד סידרות תצלומים של חולייאידס בשלבי הניוון הסופיים. אבל מסתבר, שבהעדרי, הפסדתי גם כאן כמה תצוגות צילום מהוללות. אז חוץ מהשיגעון של אמנות המשתנה והמחראות, מאז ימי דושאן ועד ימי קלאס אולדנבורג, לא בטוח שקורים שם דברים גדולים. וכך שוב חזרנו לבתי־הכסא באמריקה

מיסטר באטרפליי

אולי אשמע סנובית, אבל העיר הכי תרבותית היא בכל זאת, על אפכם וחמתכם, תל־אביב. חחסרתי אך שבועיים וכבר הפסדתי מלחמות־תרבות. כולם נגד זה, מוקד נגד אחרים, רק הטלוויזיה נוחרת בשלווה אולימפית.

מבחינת תיאטרון, אין כמעט מה לראות בניו־יורק, לבד מהצגה אחת, „מ. באטרפליי" לדייויד הנרי וונג, שזהו מחזהו הראשון. הצגה נהדרת עם בימה חסכונית, זורמת בארגמן. לכאורה, סיפור ריגול מותח. למעשה, סיפור אהבה יפהפה ובלתי־אפשרי. לכותרת „מ. באטרפליי" יש סיבה, אלא שאיני עומדת לרמוז עליה דבר וחצי־דבר. שלא לקלקל. ההצגה קיבלה את ה„טוני", והיא אולי היחידה העושה את הביקור בברודוויי לראוי. קשה להאמין כי ניתן יהיה לייבאה לארץ, שכן אנו קצרים ביפאניות. אבל אולי אני טועה. קלצ'קין היה סאקיני לא רע.

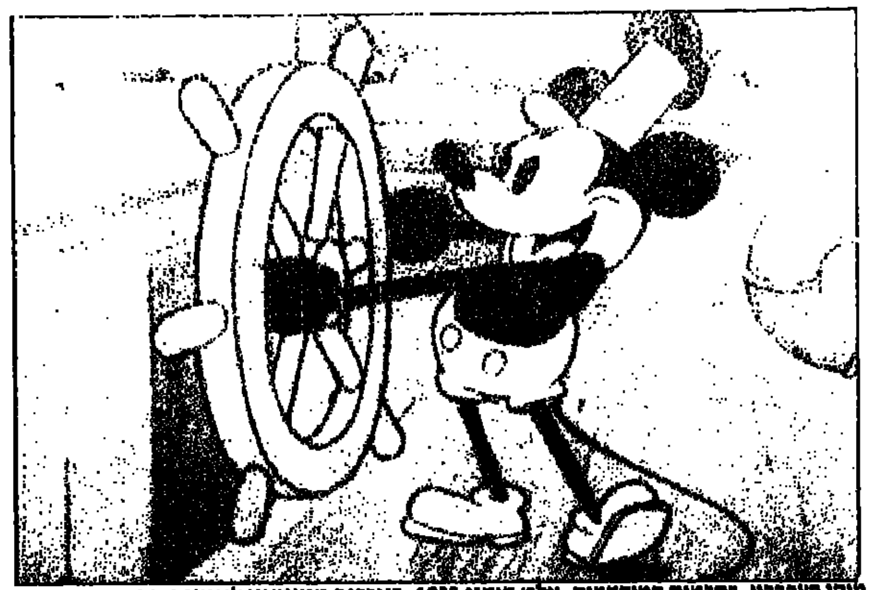
„פראנקי וג'וני", הצגה חביבה באוף־ברודוויי – מועלית בימים אלה בבית־לסין עם גילה אלמגור ויוסי גרבר. „אל תוך היער", חצי־מחזמר של סטיבן זונדהיים („סויני טוד"), מבוסס על אגדות־ילדים נודעות. אכזבה גראנדיוזית. אין אירוניה, ואין אנאכרוניזם, ולא רלוואנטיות. והרי אצלנו כבר עשו מישחקי תיאטרון על ילדות רעות באגדות טובות. הצגה של דייויד מאמט („אמריקן בופאלו"), משהו בשם כמו „מתרשה, קרימה" – שום כלום.

באוף־אוף־ברודוויי, כל שראיתי אינו שווה התייחסות. בוגרי מיכללות מתמשים בימה. וכמובן, כל המוסיקלס הבלתי נגמרים שהגיעו מלונדון ופאריז. ווכר מתחרה בווכר ומנצח אותו.

לניו־יורק יש מקרם שלילי. בבירה הבריטית אתה תמיד נופל על מישחק מושלם. הולכים לראות אטיוד, קאדנצה לשחקן, בלי קשר למחזה. „לשבור את הצופן" למשל, עניין אותי כקליפת בננה, אבל דרק ג'אקובי, היה אורגיה. בכל הפרינג'ים שלהם, הולכים במשחק על בטוח. בניו־יורק, קיבתי נדקרת בגבבא של בליעת מישחק בלתי מהוקצע.

ושוב, עם כל האחריות, הדרמטורגיה הכי מעניינת והמחזאים הכי מוכשרים – נמצאים כאן, אלא שהם כותבים באיזשהו דיאלקט, שרק כמרים מכירים.

1938, מיה בת שנתיים וחצי, פרי האגיונה של מוריטרז הפהפות ופיקאסו. ילדה יפה, פרופיל ואנפאס, הוא לא קצת מעייף?



מיקי העכברון, בסרטים המוקדמים. וולט דיסני 1928. בארכיב המוזיאון לאמנות מודרנית, ניו־יורק. אמנות תיקנית במאה ה־20. בהיכל היצירה השמיימי יושיבוהו אחר כבוד בצד גוליבר, מובי דיק וזאוס.

איך נראית המדינה

מגשתי לגמרי במיקרה את סיפורי פוגי. הוא בא לפגוש את ידידו שביקר בניו־יורק, דני סנדרסון בעל הנשמה היתרה, שצמח בניו־יורק ואינו סובל אותה. כאיש מיקצוע רציני, בא סנדרסון לבדוק את המתרחש בתחום הבידור הסאטירי, אך מקצר את הביקור מרוב געגועים.

וככן, הפוגי ההוא, מיסטר מאיר פניגנסטיין, אקזקוטיב־דיירקטור בחליפה, יעני יאפי, עורך זה חמש שנים פסטיבלי קולנוע ישראלי במנהטן ובלוס־אנג'לס. מראה לי ביקורות חיוביות. מה יש לנו להציג בהשוואה לאיטלקים ולספרדים, מקשים עליו קטני אמונה. אמת ויציב, אלא שכידוע, הסרטים האירופים אינם מגיעים לקולנוע המסחרי, ומחוץ לניו־יורק אינם מוקרנים כלל. כך שסרטי ישראל הם הבשורה. המלצתי בפניו על „נישואים פיקטיביים". האומנם? שמע על זה הרבה השמצות. רק שאלה של פירגון.

תעשית השמאטס

יודעים מדוע ישראלים כה רבים, אם אינם עוסקים בסבלות ובשלעפרס, שולחים ידיהם במלאכת השמאטס? מסורת ארוכה וטעם דתי. היהודים בגולה יכלו לתשתמש כמינעלי ערלים, אך לא יכלו לתפור אצל חייטים שאינם מבני־ברית, מחשש שעטנז. גם לאחר שהשילו את המיצוות, נישארו במיקצוע. פגשתי בתצוגת האביב את דירי לוקוב, אחיו של הצייר שנעלם. העסקים כבהכבה. מצאתי בבלומינגדייל בפינות של מעצבים אמריקאים פינה משל יצחק מורחי. אלמלא פחדתי מאשמת גזענות, הייתי מתארת אותו כבעל טעם מזרחי. איזה צבעים מגעילים. מודתי אצל סיטונאי ישראלי נחמד גלימה עם גדילי פרווה שבה חשקתי בה, רק שאיש־חיקי ריפה ידי כתמיד: לאן תלכי עם זה בתל־אביב? הסיטונאי מוסר ד"ש חם להורים שבבית, בעלי החנות הראשונה למיגבעות־לבד בנחלת־בנימין. מבקש להודיע שעסקיו צולחים. אולי עוד אשוב לקנות אצלו. המחירים אוהדים לישראלים.

קינוח פולני

חבת הנסקניתו אבא, אני רוצה להגיד לך שאני בהריון.

האב: את בטוחה שזה ממך?

ציידי הצלחות

הם מגיעים מדי יום שישי בצהריים, למועדון „החוגלה" בדיונות של קיסריה ● בעיקר גברים, רובם ציידים, 4000 משוגעים לדבר ● המטרה – לחסל צלחת חרס ברובה דו־קני ● מה שבטוח, התחביב הזה הומאני

■ **אשר וטורי**
■ תצלום:
תמר שליט־אבני

הם מגיעים מדי יום שישי בצהריים, למועדון „החוגלה" שבכפאתי הדיונות של קיסריה. בעיקר גברים, מצויידים ברובים דו־קניים אימתניים. לפעמים עם ביפר התקוע בחגורה, לפעמים הבן הקטן מגיע, מחויך ביד של אבא.

אחר־כך מסתדרים בקו המיטווח, מתרכזים היטב, פולטים פתאום קריאת „הופ", ובתגובה מתרוממת במהירות עצומה צלחת חרס, שקשה לקלוט אותה בעין בלתי־מזויינת. שתי יריות, וזו מתנפצת באוויר ונופלת.

מועדון „החוגלה", נקרא גם „דני־היי", על־שם רס"ן דני כהן, קלע מקצועי שנפל ב־1970, בנחל גשור שברמת־הגולן. נכון להיום, זהו מועדון הקליעה היחיד בארץ לצלחות חרס. „99 אחוזים מאיתנו ציידים", מסביר עמי כהן מירושלים. המועדון מחזיק 340 דונם, ו־4000 חברים רשומים. מועדון ל'משוגעים' בלבד.

מגיעים אחרי השעה שתיים. כשאחרים עסוקים בהכנות אחרונות לשבת, החבר'ה ב„דני היי" מטפלים ברובה ה„ברטה". מנקים את הקנה. מחליפים הערות מקצועיות.

מבהיר אודי שושני, רופא ילדים בבית החולים „העמק" בעפולה, ואלוף ישראל בארבעת השנים האחרונות:

„זהו ספורט אינדיבידואלי. אתה צריך להקדיש לירי הזה את כל־כולך. הוא דורש ריכוז עצום. מספיק שתצא מהריכוז לשבריר שנייה, בגלל טיפת זיעה שנטפה על המשקפיים, או בשל זבוב שהתיישב על הפנים, כדי שהירייה תתפספס. אם לא ישנת טוב בלילה כי ראית יומן אולימפי, או שאכלת מזון כבד מדי בבוקר, תהיה לזה השפעה על הירי שלך".

ערב רב של גילים. יהודים, ערבים, בעיקר נדואים ודרוזים חובבי ציד. חצי שנה, ממרץ עד ספטמבר, מניחים לטבע לעשות את שלו. בעלי החיים מחזרים, מתייחמים, מזדווגים, מולידים או מטילים, מיניקים או דוגרים. רק אחר־כך, כשהגורים והגוזלים הרכים מתבגרים, נפתחת בתחילת ספטמבר עונת הציד הרשמית.

מוסיף חנניה יעקובי, בן 62, סגן אלוף ישראל בקליעה בצלחות חרס, קלע וצייד זה 32 שנה:

„חושבים שהציידים פוגעים בטבע. אבל אני אומר, הציידים דווקא שומרים על הטבע. אם, לדוגמה, צייד חזירים יראה חזירה ששני גורים כרכים אחריה – הוא לעולם לא יירה בה. כך גם לגבי בעלי חיים נדירים".

אמנון אחרוני, צלף: ספורט אינדיבידואלי. דורש ריכוז עצום

בתחרות נדרש כל יורה לפגוע כ־200 צלחות. השיא הישראלי השייך לד"ר אודי שושני: 181 קליעות מדוייקות בצלחות. שושני הוא אחד הבודדים שאינו צד. „פעם נהגתי לעשות את זה בגלל העניין הגסטרונומי, אבל הפסקתי. אני אוהב טבע, חבל לי על החיות". בכל זאת, מועדון הקליעה בצלחות חרס, משמש מעין זירת ציד בזעיר אנפין. הצלחות המתעופפות מזכירות את מיטווחי הציפורים, שבהם הקלע היה נדרש לפגוע בציפור במעופה.

„כספורט, אין פה הלוקסוס של הקליעה במטרות מסומנות נייחות, כשגם אם פיספסת את מרכז המטרה, פגיעה סנטימטרים ספורים לידה מקנה לקולע נקודות זכות. כאן, בצלחות החרס – או שקלעת או שפיספסת. אין ניקוד ביניים. עניין של שבריר שנייה".

בין היורים, חברות סחבקית. בין אם אתה מעוספיה או מירושלים. בתחרויות משמשים שניים מן המתחרים כשופטים, מה שמעיד על אמון מוחלט בין איש לחברו. ניהול המועדון, כולל עבודות האחזקה, טפסים וטיפול בכלי הנשק של המועדון, מתחלק בין החברים בתורנות. בהתנדבות.

ככל שחולפים חודשי עונת הציד, מתמעטים יורי צלחות החרס. מקסי כהן, מי שעומד מאחורי המועדון מאז שהוקם ב־1961, מסביר שאומנם אין למועדון גיבוי כספי של רשויות הספורט, אבל מסתדרים. החבר'ה מממנים את עצמם. לפני חודשים אחדים יצא ד"ר שושני להשתתף באליפות אירופה שנערכה בתורכיה, וזו היתה הפעם השנייה בהסטוריה שנציג ישראלי יוצא לתחרות בינלאומית בקליעה בצלחות חרס. באותה אליפות אגב, זכה הנציג האיטלקי.

אשה, ילדים? שושני: „אני משתדל שההובי הזה לא יגזול יותר מדי זמן מן המשפחה. אם אני צריך להיות תורן בשבת, בבית החולים, אני מוותר באותו שבוע על האימון ביום שישי אחר הצהריים, לטובת המשפחה. לפעמים אני לוקח איתי את שני הבנים, כדי שאשתי תנוח קצת. אגב, בני בן ה־11 כבר ירה ב־10 צלחות, וקלע ב־4".

וחנניה יעקובי, אביו של דורון, אלוף הארץ בירי „סקיר" ודומה לירי בצלחות חרס: „העיקר להיות קרוב לטבע. לפעמים אני דג, לפעמים צד, ולפעמים צלחות חרס.

עם הזמן נוצרת החלשות בשרירי הפנים הגורמים להתדלדלות העור והופעת קמטים. בעזרת מיכשור מדעי ושיטה אמריקאית ניתן להחזיר את טונוס השריר ויציבות העור ללא ניתוח, ללא מחטים, ללא כאבים, וגם לא יקר. תוצאות מפתיעות.

נפילה על הפנים?

נורית בר

במשך השנים האחרונות גוברת בארץ המודעות לטיפול פנים ברמה מקצועית גבוהה. באמריקה ובאירופה ואף בארץ מושקעים סכומי עתק בתכשירים ומעט מושקע בבעיה העיקרית והאמיתית: השיכבה התת־עורית – השריר. הטיפול בשריר עצמו הוא שמונע את התופעות המופיעות על פני עור הפנים.

סיבות טובות גורמות להחלשות שרירי הפנים והופעת קמטים וביניהן: תזונה לקויה, הפחתה מהירה במשקל, תרופות, שמש, עישון, רגשות המתבטאים בפנים, סבון או תכשירים שאינם מתאימים לסוג העור, וכמובן ההזדקנות הטבעית והגיל. כל אלה יוצרים מתיחה לא אופטימאלית של השרירים ולזרימה לקויה של הדם באזור.

●

אם אי פעם משקלך היה מעל המותר והפחתת אותו, העור „העודף" יצר קמטים, נראה „תלוי", מין הרגשת עור זקן. את יודעת ששכבת העור הדקה רק משקפת את מצב הבעיה האמיתית: אי מתיחה של השרירים שמתחת לעור.

●

האשה הישראלית (וגם הגבר) נוקטת כיום בטיפולי המראה החיצוני ובעיקר בשמירה על רעננות עור הפנים, אך, כפי שאמרנו, ריקמת השריר הינה המפתח. דרוש מתח פסיבי, תמידי ואופטימלי של ריקמת השריר על מנת לשמור על יציבות העור ולמנוע נפילתו וקימוטו.

שיטה חדישה ומהפכנית פותחה בארה"ב ושמה „ביוטון". היא מתבססת על „טוניפיקציה" של השרירים ושיפור זרימת הדם. השם טוניפיקציה נובע מהמושג הרפואי „טונוס": שרירינו לא נמצאים כל הזמן רפויים, אילו היו רפויים היו נופלים – הם נמצאים במתיחות חלשה ומתמדת וע"י כך אפילו כשאנו נחים, גופנו עדיין עומד או יושב ולא נופל. למצב הזה קוראים „טונוס".

●

הפטנט של ביוטון הוא לפתח טונוס טוב לשרירי הפנים. השיטה הינה תוכנית אמריקאית מיוחדת המשנה את טונוס שרירי הפנים (או היכן שיש קמטים) ועוזרת להתחדשות מתח השריר הרצוי.

„פייסליין" – המרכז לאלקטרו־פלסטיקה מיישמת בארץ את השיטה היחודית להחזיר לשרירי הפנים את המתח הטבעי שלהם ואת הגמישות החיונית למניעת קמטים והידלדלות העור.

●

הטיפול מתבצע במכשירים שפותחו ע"י מדענים אמריקאים בעלי שם עולמי ופרופסורים מומחים בנושאי עור והפלסטיקה הרפואית. מכשירים אלה עברו את המבחנים הקשים של הרשות לפיקוח על התרופות של ארה"ב (F.D.A.) ומיושמים בארץ ע"י FACE-LINE המרכז לאלקטרו־אופטיקה. המכשירים עובדים על תדר ומתח נמוך – רמת הבטיחות הינה מקסימלית ואין סיכוי לנזק כלשהוא.

הטיפולים מתבצעים ע"י אחיות וקוסמטיקאיות מדופלמות (שעברו הכשרה והדרכה מקצועית מקיפה ע"י נציגי המפתחים מארה"ב) בחדרים מרווחים באווירה נעימה ומוסיקת רקע.

הזמיני מיד תור בסניף הקרוב אליך ותוך מספר שבועות תראי צעירה יותר! כדאי!

●

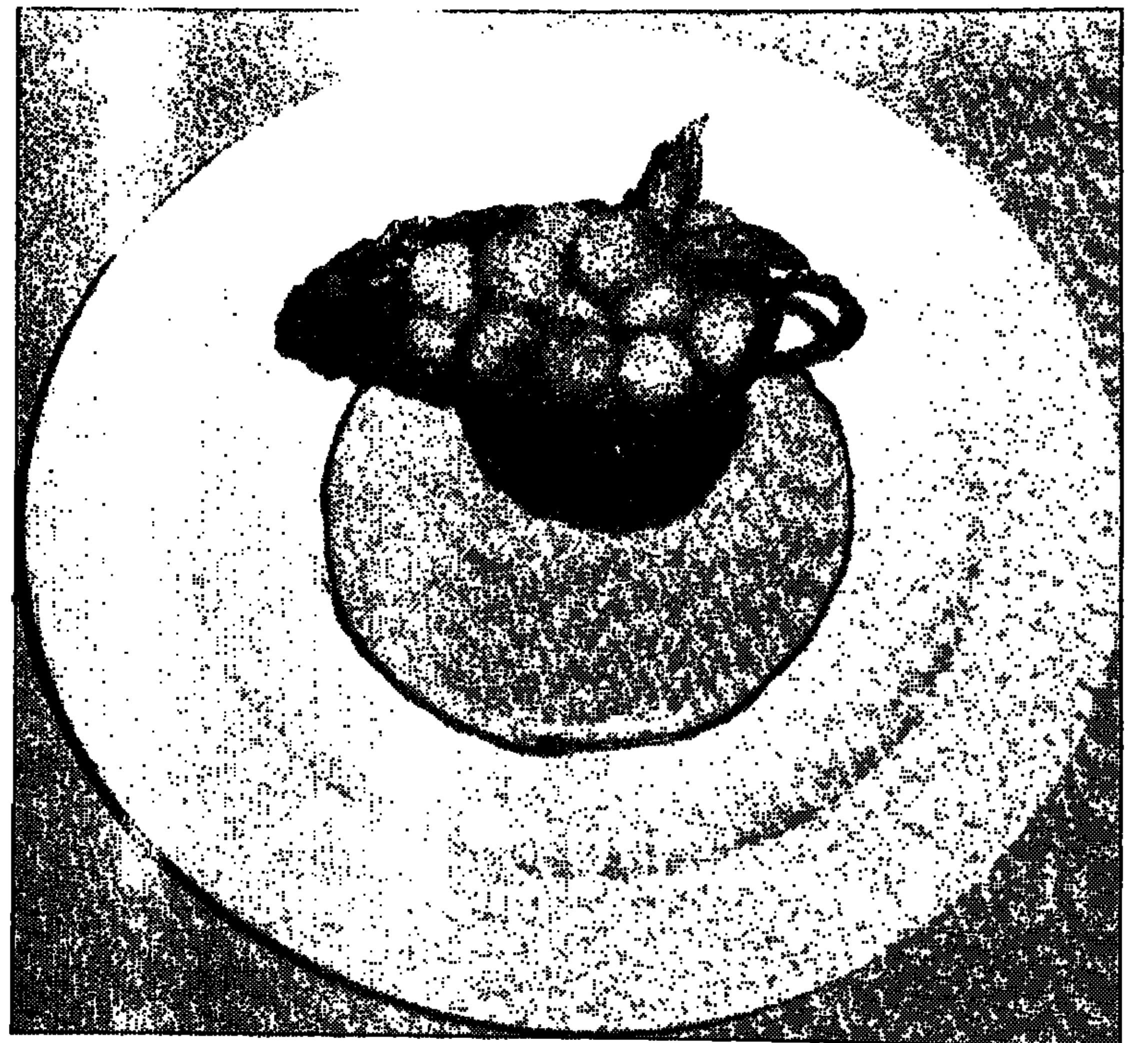
אופן הטיפול

- ★ 10–12 טיפולים של 45 דקות כל טיפול.
- ★ כל שבוע עורכים 2 טיפולים.
- ★ לאחר הטיפול השישי פגישה אחת לשבוע.
- ★ מחיר כל טיפול 60 ש"ח.
- ★ תוצאות כבר בפגישה הראשונה ובמידה ואינך מרוצה לא תשלמי.
- ★ הטיפול מבוצע ע"י אחיות מוסמכות וקוסמטיקאיות מדופלמות.

➡ **שווה בדיקה!** ⬅

פני למכון פייס־ליין הקרוב לביתך בכל חלקי הארץ. ★ ת"א: טל. 03-228233, 03-244588 ★ בת־ים: טל. 03-863796 ★ ק. אונו: טל. 340892, 03-340384 ★ רמת־השרון: טל. 03-5402484 ★ פתח־תקוה: טל. 03-9345091 ★ גבעתיים: טל. 03-317422 ★ רמת אפעל: טל. 03-357760 ★ הרצלית פיתוח: טל. 052-573464 ★ בני ברק: טל. 03-799479 ★ רעננה: טל. 052-450837 ★ נתניה: טל. 053-616421 ★ חדרה: טל. 06-333480 ★ חיפה – כרמל: טל. 04-388656 ★ חיפה – הדר: טל. 04-642549 ★ חיפה – נוה־שאנן: טל. 04-226643 ★ קריות: טל. 04-721460 ★ כרמיאל: טל. 04-985313 ★ טבריה: טל. 063-732066 ★ ראשל"צ: טל. 03-946846 ★ רחובות: טל. 08-450335 ★ יבנה: טל. 08-435919 ★ אשקלון: טל. 051-30275 ★ באר־שבע: טל. 057-32432 ★ ירושלים: טל. 02-245226/7

מטבח אולימפי



■ **דנית סלומון**

אחת ל־4 שנים, בסמוך לאולימפיארת הספורט, מתקיימת גם אולימפיארת בישול. ואם איננו יכולים להתפאר במדליות מהראשונה, הרי שבאולימפיאדות הבישול, כבר זכו השפים הישראלים בלא מעט מדליות ועיטורים.

גם השנה תצא נבחרת השפים הישראלים לאולימפיאדה, שתתקיים בפרנקפורט בשבוע הבא. בראש המשלחת יעמוד אורי גוטמן, יו"ר חוג אשפי המטבח בישראל, ולידו אילן רוברג מפלאזה טבריה, אלי פרידה מרמרה־רנסנס, ירושלים, אבי מויאל מרמדה תל־אביב, אליאס פינטו מהילטון תל־אביב ומיכה גינטר מרן־פנורמה, חיפה. השף שלום קדוש משרתון־פלאזה ירושלים ייצג את ישראל בחבר השופטים.

את הוצאות המשלחת הישראלית יממנו ההכנסות ממכירת הכרטיסים לארוחת הדגמה חגיגית שנערכה במלון רמדה־רנסנס בירושלים וחברת תלמה, שאימצה את חוג אשפי המטבח.

התפריט שייצג את ישראל בתחרות יכלול מרק דלעת עם גרעיני חמנית, צלע טלה ממולאה, סלסילת שוקולד וכדורי פפאיה ועוגת תיבת־נח. הצוות הישראלי יכין בתוך תא זכוכית מיוחד, לעיני השופטים וקהל הצופים, כמויות שיספיקו ל־150 סועדים.

ומי שרוצה להרגיש כטבח אולימפי, יוכל להכין בבית:

סלסילות פפאיה ברוטב רימונים

המצרכים: 6 סירות רוטב או גביעים מפלדת אל־חלד, מוקפאים; 400 גרם שוקולד; כפית כדורית (פריזאית); ק"ג פפאיה; 30 גרם אבקת סוכר; ¼ כוס קירסאו.

המצרכים לרוטב: כוס יין לבן יבש; 3 חלמונים; ½ כוס סוכר; ¼ כוס מיץ לימון; ¼ כוס מיץ רימונים.

ממיסים את השוקולד מעל אדים. מוציאים את סירות הרוטב או הגביעים מהמקפיא, וטובלים בשוקולד. מחזירים למקפיא ל־5–10 דקות. מפרידים את הכלי בזהירות ממעטה השוקולד (וזה לא פשוט כפי שזה נשמע).

קורצים כדורים מבשר הפפאיה בעזרת הכפית הכדורית. שמים בקערה. מוסיפים אבקת סוכר וליקר, ומשהים במקרר כשעה. מחלקים בין גביעי השוקולד.

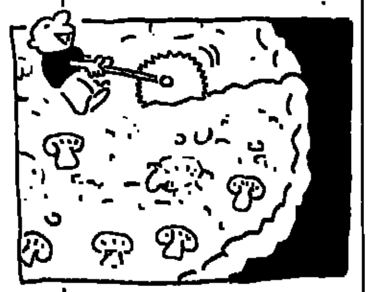
להכנת הרוטב, מקציפים את החלמונים עם הסוכר והיין בכלי חרס או נחושת. מוסיפים את מיץ הלימון ומיץ הרימונים. יוצקים על כדורי הפפאיה, מעטרים בנענע ומגישים מיד.

האיש שבא...

מה שכל פיצריה רוצה

היום, כשהאוכל האיטלקי זה כבר לא דבר שנותנים לילדים כדי שיהיו שבעים, אלא משהו שיוצאים בשבילו בערב, כל פיצריה רוצה להיות מסעדה איטלקית, וכל מסעדה איטלקית נראית כמו מסעדה צרפתית: אפלולית, חמימה, רכה. אבל מה שקורה זה, שבחלק גדול של המקרים, המסעדה האיטלקית לא מצליחה להסתיר את הפיצריה הפשוטה המסתתרת מאחוריה.

לגבי מה הדברים אמורים? לגבי שני מקומות בעלי אותו שם: „פיצה דומינו". המקום האחד היה פיצריה קטנה בלב דיזנגוף והפך היום למסעדה המורכבת מכוך, ובו שני שולחנות עץ ורחבה מוקפת כסאות נקיים, ומסודרים. את האוכל מקבלים שם מהר. ספגטי, לזניה, פיצה מינסטרוני וסלט יווני.



הפיצה ענקית, עשויה מבצק רק, שזה בהחלט טוב, אך גם ממעטה דקיק, שזה פחות טוב. הספגטי טעימים, למרבה ההפתעה, לא מבושלים מדי ושרויים ברוטב עשיר וסמיך, שיש בו גם עגבניות, גם פטריות, גם גזר, גם פלפל והרבה הרבה גבינה מותכת.

הלזניה עשירה ברוטב ובגבינה, אך הסלט מוגש ללא רוטב והוא יבש וחסר טעם.

המינסטרוני הוא עקב האכילס האמיתי של המקום. יש בו בעיקר מים, מעט מאוד ירקות, וכשאתה שורה בו את קוביות הלחם והגבינה, יש לך בעצם מרק מים ולחם. קצת דלילים היו גם המוס והבווריה.

המחיר, אכן מחיר של פיצריה. אכלנו במקום פעמיים. בפעם האחת שילמנו עבור פיצה, לזניה, ספגטי, מינסטרוני ושלושה בקבוקי משקה – 48 שקל, ובפעם השנייה שילמנו עבור לזניה, ספגטי, מינסטרוני, סלט ירקות יווני ושלושה בקבוקי משקה – 31.50 שקל.

בדרך הרצליה 158 מצאנו מקום דומה ואוכל דומה. גם שם שולחנות ערוכים ואווירה נעימה, גם שם אפשר לקבל מיני פסטה, מרק מינסטרוני וקינוחים, וגם שם הפיצריה לא הגיעה לרמה של מסעדה איטלקית אמיתית. המינסטרוני קצת דליל, הסלט קצת יבש. הפסטות לא רעות אומנם, אך הקינוחים שוב דלילים. המחיר עדיין סביר. תמורת ארוחה עשירה, שבה השתתפו כחמישה אנשים שילמנו 59 שקל.

■ **לוקולוס**

מה שדוק מבשל

לברני קופל, „דוק" מספינת האהבה, יש מתכון, שנראה מתאים יותר לסרטי טריניטי ובמבינו, אבל זה מה שאוהב הדוקטור וזה מה שהוא מגיש:

שעועית עם אורז

המצרכים: 3 כוסות שעועית יבשה, מכל סוג; 3 בצלים טחונים; 2 כוסות אורז חום; תערובת צ'ילי; 2 שיני שום מעוכות; 400 גרם גרעיני תירס קפואים.

שורים את השעועית בהרבה מים למשך לילה. למחרת, מסננים ומכסים במים נקיים. מביאים לרתיחה, ומבשלים במשך 10 דקות. שופכים את המים, ומכסים מחדש במים נקיים.

מביאים שוב לרתיחה, מנמיכים את הלהבה, ומבשלים במשך כשעתיים. מוסיפים כ־½ כוס מים רותחים לסיר במהלך הבישול, כדי שהשעועית לא תידבק לתחתית הסיר. מסננים ושומרים את המים.

בסיר שני, מאדים את הבצלים במעט שמן. מוסיפים אורז, שעועית ו־5 כוסות ממי הבישול של השעועית. מכסים ומבשלים במשך 25 דקות. מוסיפים צ'ילי, שום ותירס, מערבבים ומבשלים במשך 20 דקות נוספות.

(8–10 מנות)

זמנים במטבח
של
מיכאל שטראוס

■ רוּת יולס
■ צילמה: מירי לאלו

ילד שמנת

בנהריה של 1936 היו מגדל מים, שני כבישים, כמה בתים והחווה של משפחת שטראוס, שהרפת שלה מנתה 12 פרות. מקור האספקה העיקרי לחלב של תושבי הסביבה.

השאלה שהטרידה את הגברת שטראוס, אמו של מיכאל, היתה: מה לעשות בעודפי החלב? נהריה היתה מנותקת משאר חלקי הארץ עקב המאורעות, וייקים כמו הילדה שטראוס, פשוט לא יכולים לשאת בזבוז. או מה כבר אפשר לעשות מחלב? גבינה. חיפשה בספרים איך מכינים גבינות, והתחילה להכין גבינה לבנה. בעקבותיה הגיע גם תורן של „הגבינות המסריחות" ומעדני חלב אחרים, בעיקר עם תות שדה. לאלה האחרונים קנו להם מוניטין אפילו בקרב החיילים הבריטיים ששירתו בסביבה.

כשהביקוש גדל, מכרו את הרפת והקימו מחלבה. באותם ימים קשים, פיתוח מוצרים וקווי ייצור חדשים דרש אומץ רב ודמיון עשיר, ואלה לא חסרו לגברת שטראוס. למשל: בהתחלה היתה מקפיאה יוגורט עם לימון בתבניות של קוביות קרח. בעקבות ההצלחה עלה הרעיון להכין גלידות. היו מכינים את הגלידה בפחים, אורזים בשקים עם קרח ומלח, ומשווקים על אופניו של החלבן. וכשהילדה שטראוס קיבלה מבעלה כסף לקנות פרווה, השקיעה אותו במכונת גלידה.

גם בעניינים אחרים היו להילדה שטראוס רעיונות חדשניים. במשפחה ייקית עורכים כל אירוע בבית, החל מברית וכלה בחתונה, מספר בנה, מיכאל שטראוס. לאמא תמיד היתה אמביציה לעשות הכל לבד. וכך, כשהיתה מגישה גבינות באירועים, היו מרננים על משפחת שטראוס – „הם תוסכים", רק אחר־כך גילו כולם שבעצם, ערב גבינות ויין הוא דבר מאוד אלגנטי.

המסיבות המשפחתיות השתכללו עם הזמן. לחתונת בתו הבכורה של מיכאל כבר הכינו עוגת מ־760 קילוגרם גלידה, מעוצבת כמגדל צבעוני עם זיקוקים, ולחתונת הבת הקטנה הכינו שני לבבות גלידה, כל אחד בצבע אחר.

במשפחת שטראוס כולם „תולי בישול", כהגדרתם. כשמיכאל התחתן, אמרה אשתו שהיא אומנם נהנית מאוד מהבישולים שלו, אבל לא מאיך שהמטבח נראה אחר־כך...

היום, אחרי שהבנות נישאו, נותרו בבית רק מיכאל ובנו, שגם הוא בשלן מעולה. הבית פתוח, והילדים נוהגים להביא אורחים לבית אבא. הדבר הבולט ביותר במזווה של מיכאל שטראוס הוא ריבוי המקפיאים, שתמיד יש בהם גלידות, עוגות, לחמניות ומתסנים של בשר. הכל מאורגן מאוד, וכשבאים אורחים פשוט שואלים מה בא להם לאכול.

אמא של מיכאל נתנה לבית צביון כפרי צנוע, ומרכז הבית היה המטבח. המטבח גם הוא היה פשוט, ומיכאל היה עובר קשה לשכנע את אמו לרכוש מכשירים חשמליים, כדי להקל על עבודות הבישול. כשהשיכנוע לא היה עובר, היה קונה לבד, ומעמיד אותה בפני עובדה מוגמרת. מה אכלו? כמו כל הייקים – הרבה בצקים, פלצ'ינקס, עוגות־פירות, איטריות מתוקות ומלוחות תוצרת בית ועוגות שמרים. עוגות השמנת ועוגות הפירות של הילדה שטראוס היו שם דבר.

הבית נשאר כשהיה, ויש בו חדר הנצחה להורים. גם רחל, הטבחית הוותיקה של משפחת שטראוס, ממשיכה לבשל למיכאל ולאחותו. רחל אומנם ממוצא פרסי, אבל היא מבשלת בסגנון ייקי לגמרי, לפי המתכונים של הילדה שטראוס.

מיכאל שטראוס, מומחה לגלידות, מתלונן שבמסעדות אצלנו אין תודעת גלידה. בעוד שכל מסעדה באמריקה מציעה לפחות 20 סוגים של קינוחי גלידה, אצלנו ברוב המסעדות אין בכלל גלידה. ואם כבר יש, לא מגישים את הגלידה בצורה אסתטית ולא בטמפרטורה הנכונה. לו עצמו, מותר היום לאכול הרבה פחות גלידה מכפי שהיה רוצה. מה לעשות? הגיזרה מכתיבה.

ספגטי בולונז

המצרכים: 2 חבילות ספגטי; 500 גרם בשר טחון מובחר; 2 בצלים; מעט מרגרינה לטיגון; מעט שמן זית לטיגון; 2 שיני שום; 2 כוסות מיץ עגבניות; קופסה קטנה רסק עגבניות; תבלין גריל בשר; פלפל; מלח.

מבשלים את הספגטי בהתאם להוראות שעל גבי האריזה.

קוצצים בצל אחד ומטגנים אותו במרגרינה ושמן זית. מוסיפים את הבשר הטחון, ומערבבים כדי לשבוא את גרשי הבשר.

מכינים את הרוטב: קוצצים את הבצל השני ואת השום ומטגנים. מוסיפים 2 כוסות מיץ עגבניות וקופסה רסק עגבניות. מוסיפים גם את הבשר המטוגן ואת התבלינים, ומבשלים יחד, מעל להבה נמוכה, במשך 45 דקות.

מוסיפים את הספגטי ומערבבים בעדינות, מעבירים לכלי הגשה. מגישים עם רוטב לבן.

עוגת משמש של הילדה שטראוס

מערבבים יחד גביע שמנת חמוצה, חבילה קמח תופח וחבילה מרגרינה לבצק חלק. מרפדים בבצק מרפדים תבנית אחת גדולה או שתי תבניות עגולות מס' 26. אופים בחום בינוני־גבוה כרבע שעה.

מוציאים מהתנור ומפזרים על הבצק האפוי 200 גרם שקדים טחונים גס. מסדרים על השקדים משמשים חצויים ומגולענים בכמות שתספיק לכסות את כל התבנית בצפיפות.

טורפים יחד 2 ביצים, ½ כוס סוכר וגביע שמנת חמוצה לבלילה חלקה, ויוצקים על המשמשים. אופים בחום בינוני במשך 45 דקות נוספות.

צלי כבש

לוקחים שוק כבש גדולה, ועושים חתכים עמוקים בבשר. מכניסים שום לתוך החתכים, ומורחים את השוק בתבלינים כמו חרדל, אורגנו, פלפל, מלח, שמן זית ומיץ לימון.

עוטפים את השוק בשקית ניימשהים במקום קריר (לרא במקרר) למשך 12 שעות, עד שהבשר יספוג את הטעמים.

צולים את הבשר בתנור חם.

■ שולה מוזס

אחרי כל טרחת בישולי החגים, אפשר קצת לנפוש גם מעניין הבישול וגם מהזלילה הבלתי פוסקת, וכריכים מהווים פתרון מושלם לבעיה. סוגי לחם שונים, קרייקרים, פרוסות תפוחים, מלפפונים וחצאי עגבניות קטנות, כל אלה יכולים לשמש כבסיס למימרחים. סלט ירקות על יד ועוגה לקינוח, ויש ארוחה.

מנוות הטבח

מימרח חביתה

לא סתם מימרח, אלא מנה חלבונית משביעה. מכינים את הכריכים מפרוסות לחם שחור או ממלאים חצאי פיתות טריות. מוסיפים פלחי עגבניה ופרוסות מלפפון ירוק.

המצרכים: 6 ביצים; 2 כפות חלב; 4 כפות שמנת מתוקה; 30 גרם חמאה; 3 כפות עירית קצוצה דק; מלח; פלפל שחור טחון טרי; קורט אגוז מוסקט טחון או מגורר טרי.

טורפים את הביצים יחד עם החלב, השמנת, המלח, הפלפל ואגוז המוסקט. ממיסים את החמאה במחבת גדולה ומבשלים בה את תערובת הביצים עד שתסמיך. מוסיפים את העירית הקצוצה, מערבבים היטב וממשיכים לבשל עד שהתערובת מאבדת את המראה הרטוב.

(6 מנות)

מימרח תפוחים צ'דר

יכול לשמש גם כמיטבל לירקות או [illegible] של תפוחים חמצמצים.

המצרכים: כוס גבינת צ'דר מגוררת; [illegible] חמצמץ גדול, מגורר דק; 2 כפיות צ'טני (כל סוג טוב); כף מיונית; 3 [illegible]; חופן עירית קצוצה דק.

מערבבים את הגבינה עם התפוח [illegible].

בקערה שנייה מערבבים יחד צ'טני, [illegible] יוגורט ועירית. מוסיפים את התערובת לקערת הגבינה ומערבבים [illegible].

(כוס אחת)

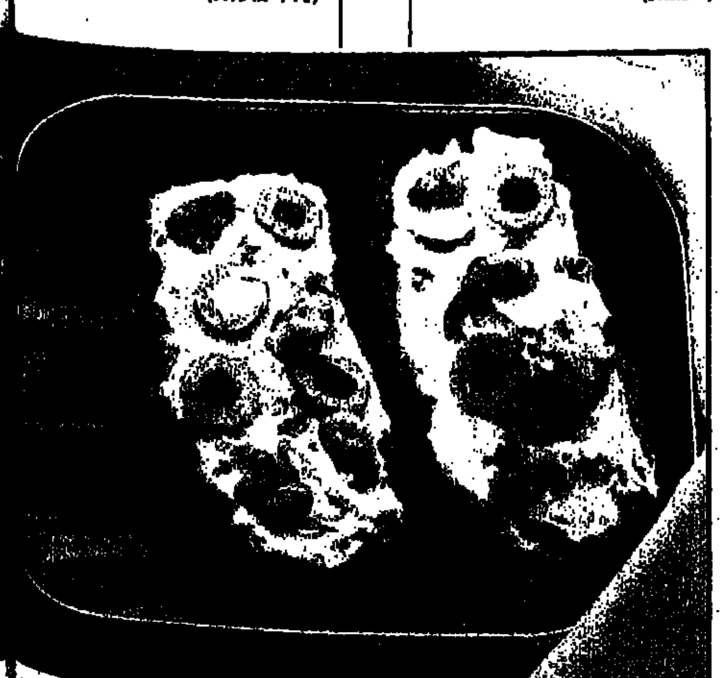
גבינת אלתית

לכריכים, או למילוי כובעי פטריות [illegible] כ־10 דקות תחת אסכלה חמה או נאפו 10 דקות בתנור חם.

המצרכים: 100 גרם אלתית מעושנת [illegible] צרפתי; כף מיץ לימון טרי; 100 גרם גבינת שמנת רכה; 2 כפות שמיר [illegible] דק.

שמים את כל החומרים במעבד המזון [illegible] לתערובת חלקה.

(1½ כוסות)



מימרח גבינה

נהדר על לחם שחור, קרייקרים ופרוסות מלפפון, ויכול לשמש גם כמלית לעגבניות קטנות ולתמרים.

המצרכים: 150 גרם גבינת פטה מפוררת; פלפל אדום גדול קצוץ גס; 2 כפות שמן זית.

מערבלים את הגבינה עם הפלפל האדאו במעבד מזון לתערובת חלקה ואחידה.

ממשיכים לערבל, ומוסיפים את השמן בזרם דק.

(כוס אחת)

טונה עם זיתים

טוב עם כל דבר.

המצרכים: 200 גרם טונה משומרת בשמן, מסוננת היטב; 10 זיתים שחורים, מגולענים וקצוצים; 2 גבעולי סלרי אמריקאי, קצוצים; 3 כפות יוגורט; 2 כפות מיונית; 2 כפות מיץ לימון טרי; 2 כפות פטרוזיליה טרייה, קצוצה; מלח; פלפל שחור טחון טרי.

מפוררים את הטונה, ומערבבים היטב עם שאר החומרים.

(1½ כוסות)

כריכי סלרי

המצרכים: 4 גבעולים עבים של סלרי אמריקאי; 250 גרם גבינה לבנה; כפות מימרח אנשובי; 50 גרם אגוזים טחונים; פלפל שחור טחון טרי; פפריקה מתוקה.

שוטפים היטב את גבעולי הסלרי ומסלקים במשיכה את הסיבים הנוקשים. חותכים לחתיכות באורך 5 ס"מ.

מערבבים יחד את את כל שאר החומרים מלבד הפפריקה. ממלאים כל חתיכת סלרי בתערובת הגבינה, ובוזקים פפריקה.

(6 מנות)

הדרך הקלה

■ דנית סלומון ■ צילם: דורון זוסמן

מזנון קר הוא אחת הדרכים הנוחות ביותר לאירוח, טוען שף רפי ביטון ממלון „דן קיסריה", המתמחה בהכנת מזנוני ענק לאירועים שונים. הכל מוכן מראש, ואין טרחות וטרדות של הרגע האחרון. רק מה, צריך להשקיע בקישוט. אי־אפשר סתם לשפוך את האוכל לכלי ההגשה, צריך לעטר את הסלטים, לסדר את הבשרים בצורה מושכת עין, תוך הקפדה על צירוף הצבעים והצורות, ולדאוג שהשולחן יראה יפה.

איך מחשבים את כמויות האוכל הדרושות? לגבי בשר זה די פשוט. אם מגישים רק בשר נקי, כלומר נתחים או פרוסות, סה"כ כמות הבשר לסועד (מכל הסוגים) צריכה להיות 100–150 גרם, לא כולל מישקל העצמות. אם מגישים בשר גם בסלטים, מחשובים כ־200 גרם בשר לכל סועד.

לגבי מנות התוספת, יש לחשב כ־500 גרם תוספות לכל סועד. הכמות שמכינים מכל סלט תלויה במיספר הסלטים והתוספות שמכינים. ככל שמכינים יותר סוגים יש צורך בכמות קטנה יותר מכל סוג.

פלטה של בשרים קרים

כבש ברוטב תאנים

המצרכים: 2 ק"ג כתף כבש, חתוכים ל־10 מנות; ½ כוס שמן לטיגון; 300 גרם תאנים טריות; ליטר מרק עוף צח; ליטר יין אדום; ½ כוס חומץ; 2 כפות סוכר; 200 גרם בצל פרוס; 200 גרם גזר פרוס; 100 גרם ראש סלרי, פרוס; קורט מלח ופלפל.

מטגנים את נתחי הכבש בשמן חם משני צידיהם, ומסדרים בתבנית צלייה. אופים בתנור חם עד שהבשר יתרכך.

בינתיים, מרתיחים את היין עם בצל, גזר וסלרי עד שהכמות תצטמצם בחצי. מרתיחים את המרק עד שהכמות תצטמצם בחצי. מערבבים את המרק עם היין המסונן. מוסיפים לתערובת 100 גרם תאנים קצוצות, ומרתיחים עד שהכמות מצטמצמת בשליש.

מסדרים במגש גדול ירקות מאודים, ויוצקים מהרוטב במרכז. מסדרים את נתחי הבשר לאורך המגש.

מטגנים את התאנים הנותרות במהירות בשמן החם, ומסדרים מסביב לבשר.

(10 מנות)

גלנטין הודו

גלנטין הודו: מנה מרכזית במזנון מלכותי

גלנטין הוא עוף שהוציאו ממנו את העצמות, מלאו אותו ונתנו לו צורה סימטרית. אחרי הבישול מצננים את הגלנטין ופורסים לפרוסות. השם נגזר מהמלה הצרפתית העתיקה galine, שפירושה עוף. היום מכינים גלנטין גם מבשרים אחרים, ואפילו מדגים.

המצרכים: חזה הודו שלם; 300 גרם חזה הודו, עוף או עגל; 150 גרם שומן עוף; מלח, פלפל; אגוז מוסקט ומיורן; 3–5 חלבוני ביצים; מעט ברנדי; ½ כוס פיטריות קצוצות; 3 גזרים מבושלים, חתוכים לקוביות; פטרוזיליה קצוצה; 50 גרם פיסטוקים, בלי הקליפה הדקה.

מנקים את חזה ההודו. בעזרת סכין חדה עושים חתך מהצד הצר של נתח הבשר, כך שיתקבל כעין כיס גדול.

טוחנים יחד בשר, שומן עוף וחלבוני ביצה בכמות הדרושה כדי לקבל תערובת חלקה ורכה, מתבלים לפי הטעם. מוסיפים גזר, פיטריות, פטרוזיליה ופיסטוקים, וממלאים את חזה ההודו בתערובת. סוגרים את הפתח בקיסמים.

מניחים את חזה ההודו בתבנית צליה, מושחים במעט שמן, וצולים בתנור חם עד שהבשר עשוי לגמרי. מצננים ומקררים.

על הדג ועל היוגורט

דג ברוטב חזרת

המצרכים: 4 אומצות דג, עם העור, כף ממרח חזרת לבן, ½ כוס חלב, בצל קצוץ, מעט שמן לטיגון, ½ פלפל ירוק קצוץ, פפריקה מתוקה.

שורים את אומצות הדג במים ולימון למשך חצי שעה. מסננים ומניחים בתבנית חסינת חום.

מערבבים את ממרח החזרת עם החלב. יוצקים על אומצות הדג, ואופים בחום בינוני כ־30 דקות.

מטגנים את הבצל במעט שמן עד שיזהיב. זורים על אומצות הדג פפריקה מתוקה, בצל מטוגן ופלפל ירוק קצוץ, ומקשטים בפלחי לימון. מגישים חם או קר.

(4 מנות)

מקפא יוגורט ומנגו

המצרכים: 2 גביעי יוגורט 4% שומן, 2 מנגו גדולים בשלים, 5–4 שקיקים של אבקת ממתיק מלאכותי (או סוכר), ½ כפית תמצית וניל.

קולפים את המנגו, וחותכים לקוביות קטנות. שומרים רבע מהכמות במקרר, ומערבלים את השאר במעבד המזון. מוסיפים יוגורט, ממתיק וניל, וממשיכים לערבל לתערובת אחידה.

מחלקים את התערובת בין 4 קעריות, ומכניסים למקפיא לשעתיים. מפזרים למעלה את קוביות המנגו המקוררות, ומגישים מיד.

(4 מנות)

תצלומים: שומרי משקל

סלט כרוב ופירות

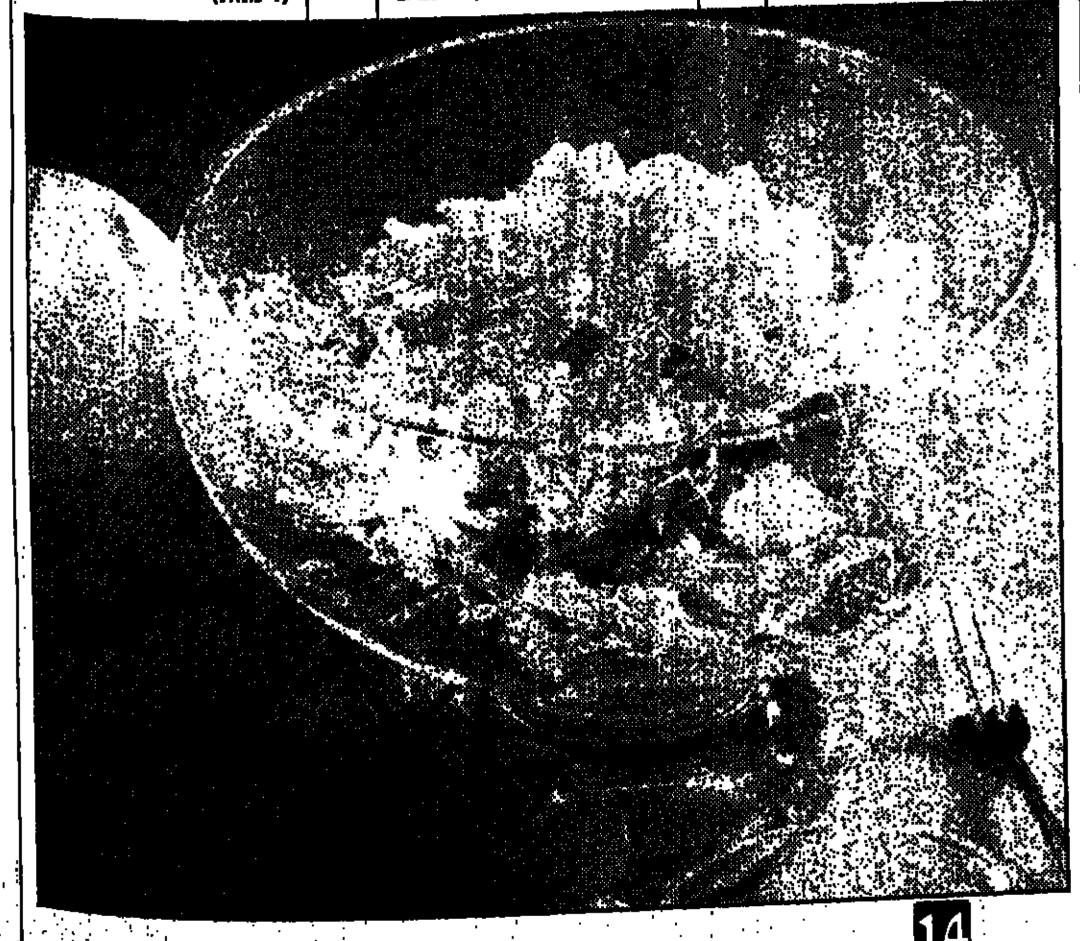
המצרכים: כרוב קטן, 2 תפוחי עץ אדומים, פלחי תפוז או אפרסק, כוס ענבים בלי חרצנים, 2 כפות מיונית משמן תמניות, 2 כפות יוגורט, מיץ מחצי תפוז, קורט מלח, קורט אגוז מוסקט טחון, קורט סוכר, פלפל לבן.

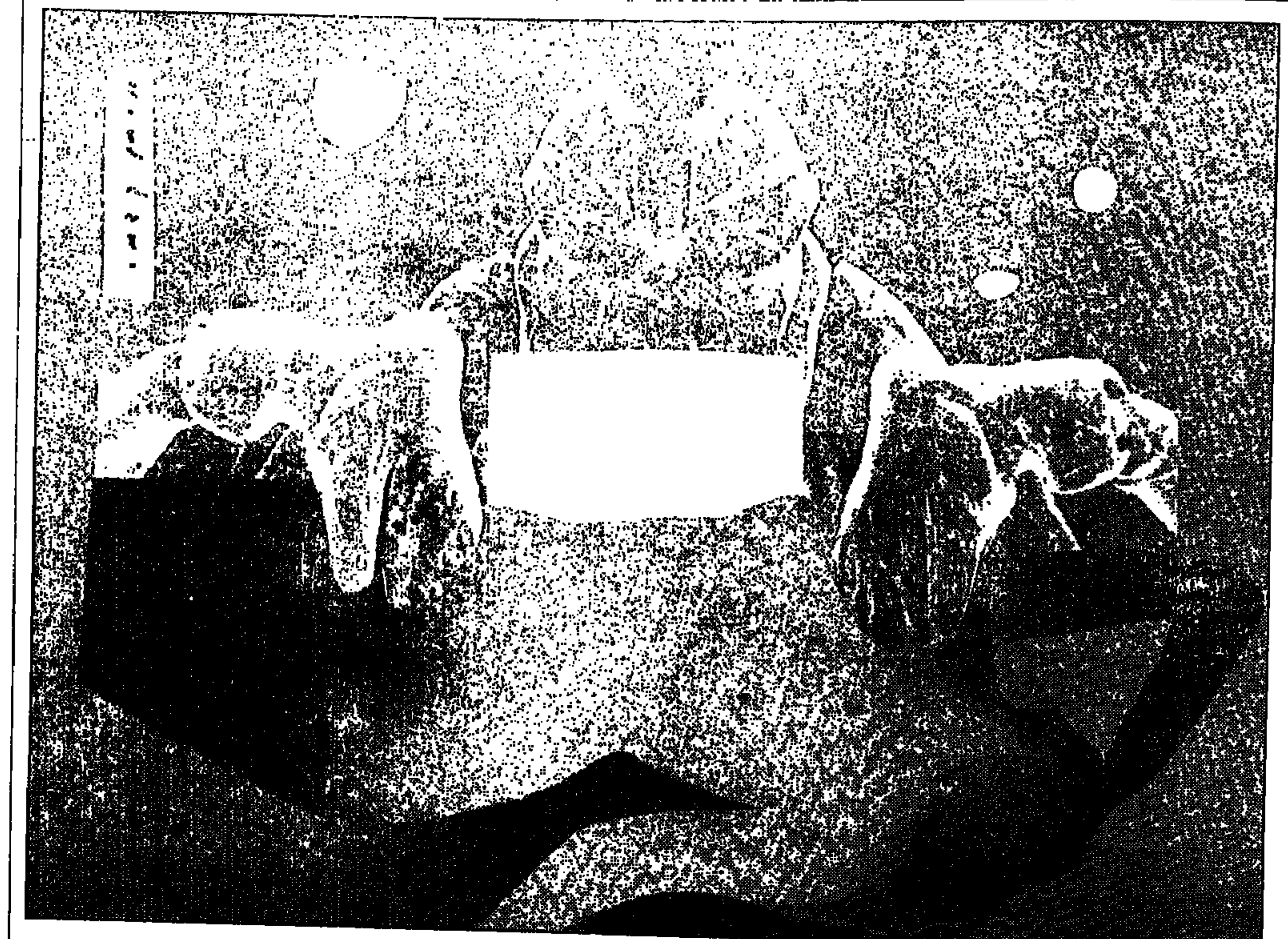
מחלקים את הכרוב לארבעה רבעים, וחותכים לרצועות דקות. שמים בקערה.

רוחצים את התפוחים, חותכים לרבעים, ופורסים לפלחים דקים. מוסיפים לכרוב יחד עם הענבים ומערבבים.

מערבבים מיונית עם יוגורט, מיץ תפוזים ותבלינים, יוצקים על סלט הכרוב והפירות, ומערבבים היטב. מחסינים במקרר. לפני ההגשה מקשטים בפלחי תפוז או אפרסק.

(4 מנות)





■ רוני ליפשיץ

■ איור: איתן קדמי

אורחים מכוכב אחר

ויטלי סטרייבר התעורר באמצע הלילה אחוז חרדה. דלת חדר־השינה נעה על צירה ● יצור קטן בגובה מטר, שני חורים במקום עיניים, ופה זעיר נטול שפתיים, רץ לעברו. הכרתו אבדה ● יצורים זעירים השכיבו אותו על שולחן והחדירו לגופו עכבר מיכני ● עדויות המחבר סטרייבר, שטוען כי עשרות שנים מבקרים אצלו יצורים מהחלל, בספרו „האורחים – סיפור אמיתי" ● בארה"ב, שלא כמו בתל־אביב, יש כבוד לעב"מים

ב־26 בדצמבר 1985, שהו ויטלי סטרייבר, אישתו ובנם הקטן בבקתת העץ הפסטורלית שרכשו בצפון מדינת ניו־יורק. באמצע הלילה הכפרי השקט, התעורר סטרייבר אחוז חרדה מסיבה לא נודעה. למרות שמערכת האזעקה לא הופעלה, הוא חש כי מישהו זר נמצא בבית. הוא הזדקף במיטתו והסתכל לעבר דלת חדר־השינה ראה בתדהמה כיצד היא נעה באיטיות על צירה, ויצור נמוך, כגובה ילד, נידחק בעדה.

על ראש הדמות הקטנה, כמטר גובהה, היה מעין כובע עגול, שני חורים אפלים מלוכסנים במקום עיניים, ופה זעיר עגול, נטול שפתיים. לבוש נוקשה ומלבני מעוטר במעגלים בעלי מרכז משותף כיסה את גופו מהסנטר ועד לברכיים. הדמות רצה לעברו במהירות ואז אבדה הכרתו.

מכרון הבא הוא נמצא עירום ומוסר תחושה אולם בתנועה נחמרת. יושב בקרחת יער, רגליו מקופלות וידיו בחיקו. לצידו שני יצורים. לפתע נטו צמרות האורנים על צידן ולפני שהבין היכן הוא, חסמה ריצפה אפורה את שדה ראייתו והוא ננעל בחדר עגול.

תיקרה קמורה, אפורה כהה עם פסים לאורכה. על הריצפה גובבו בגדים מקומטים ויצורים זעירים נעו סביבו במהירות רבה. הם השכיבו אותו על שולחן כ„חדר ניתוחים" בלב מעגל של שלוש שורות ספסלים מאויישות בנסיעות. הקהל הרב הביט בו בסקרנות, חלקו בעיניים עגולות ולא מלוכסנות. לאחר „הניתוח" קרבו אליו שני יצורים שמנמנים, פישקו את רגליו, והחדירו לפי־הטבעת שלו מין „עכבר" מיכני מעוגל לחוטים שהחל „מטייל" בתריסריון שלו.

זיכרונו התערפל שוב, והוא התעורר בבוקרו של ה־27 בחודש, „בתחושה חזקה של חוסר שקט, ובזיכרון לא סביר אבל חי וברור של ינשוף חום המביט בי מבעד לחלון במשך הלילה".

ההיתקלות המזוויעה לא נילקחה מסרט אימים או ספר מדע בידיוני. העדות אמורה להיות אותנטית ומופיעה בספר שראה אור בעברית. „האורחים – סיפור אמיתי" (הוצאת „מטר", תרגום: איציק בכר).

המחבר, ויטלי סטרייבר, טוען כי הוא זוכה לביקורים חוזרים ונשנים, במשך עשרות שנים מאז היותו נער, של יצורים מהחלל החיצון. במהלך הביקורים, נערכו בגופו ניסויים, הוכנסו לראשו אלקטרודות, והוא קיבל ידע בדרכים מיסתוריות, שאותו ניסה להנחיל לאנושות. כך זימן ב־1986 מסיבת עיתונאים, כדי להזהיר את האנושות מפני הנקב המתרחב בשיכבת האוזון. כדי לא לפגוע באמינותו, הסתיר את העובדה, שמקור הידע בחללית „חיזרים", שערכה ביקור בביתו.

בעקבות האירוע עבר שטרייבר טיפול פסיכולוגי בהיפנוזה. ורק אז, על־פי עדותו, נחשפה מערכת קשריו המסועפת עם יצורי החלל החיצון. הוא החל חוקר את הנושא לעומק ונפגש עם חטופים נוספים. עדויותיהם, היו דומות להפליא לחוויות שאותן שיחזר.

אנשים מקומטים, נמוכים, מלוכסני עיניים, מחדירים אלקטרודות ומשאירים אחרי לכתם זיכרונות מוזרים על חיות. עדויות אחרות עוסקות ביחסי־מין. איכר מכסיקני נאנס על „שולחן הניתוחים" בידי „חיזרית" דמוית אשה, ועוברה של אמריקנית שנחטפה, נשלף מרחמה. אחד האנשים סיפר לו, שהוא בנה, בעקבות המיפגש, מנוע אלקטרו־מגנטי זהה־לזה־שויטלי בנה בילדותו, וללא ידע בחשמל.

■ ■ ■

למי שעדיין לא מאמין, מצורפת לספר כרוניקה של חקירה במכונת־אמת בידי חוקר מנוסה. עדות, אשר כוח השיכנוע שלה תלוי בכמה אתה כבר משוכנע.

בארצות־הברית, שלא כמו בתל־אביב, יש כבוד לעב"מים. אגודות משגשגות של משוגעים לדבר, דואגות לטפח את תודעת העב"מ שנים רבות. הן מוציאות עשרות כתבי־עת בשנה ומצפות בכיליון עיניים למיפגש המיוחל עם „תרבות העל". גם אנשי הכנסייה האמריקנים לא מתעלמים מהאתגר התיאולוגי החדש. הם אפילו פיתחו „אקסו תיאולוגיה" – תיאולוגיה בין־כוכבית עבור יצורים דמויי אי.טי.

טענה אקסו־תיאולוגית רווחת היא למשל, שהתגלמותו של ישו כאדם אינה חד־פעמית. סביר שהוא הופיע, במראה ובאופן אחר, בכוכבים או צורות חיים שונות מאלה שאנו מכירים, כדי להושיעם בדרכם המיוחדת.

המו"ל שקיבל את כתב־היד, שילם עבורו ללא היסוס מיקדמה של מיליון דולר, באותה שלווה הדפיס על הכריכה שהסיפור אמיתי. הצהרה שעוררה סערה תקשורתית. עשרות כתבות התנצחות בעיתונים הארציים התמודדו עם שתי המילים הללו, גם הופעות מגרות של שטרייבר בתוכניות הטלוויזיה הפופולריות באמריקה, הוסיפו שמן למדורת הוויכוח הציבורי ועודדו את המכירות הנאות כלאו הכי.

■ ■ ■

עם ההצלחה לא מתווכחים. לפני כחודש התפרסמה ב„ניו־יורק טיימס", מודעת ענק המזהירה את הקוראים שאורחים חלק ב', או „השתנות" בשמו החדש, יוצא אי־טוטו, לאור, ובא להתכונן.

פיליפ קלאס, מתנגד נמרץ, שהתנגח עם שטרייבר בעוז לאורך כל הדרך, הקריש לחקר התופעה שנים רבות והגיע למסקנה הפוכה. מעולם לא נחתו „חיזרים" על פני האדמה. הם גם לא ינחתו. אין אפשרות כזו. אלה הזיות סהרוריות. קלאס גם כתב ספר נגדי המנתץ את אשליית „האורחים". דבר המבטיח להמשיך ולשמר את להט הוויכוח בטמפרטורה הנכונה, וגם את מכירות שני הספרים.

מה שמסבך את העניינים הוא, שוויטלי סטרייבר אינו אדם אלמוני באמריקה, אלא סופר מיקצועי פופולרי המתמחה בכתיבת ספרי אימה ומדע בידיוני, שאחרים מהם דומים ל„אורחים". לצד התפעלות מסיגנון כתיבתו הסותף האשימו אותו בטריק מלוכלך, שמטרתו למכור וזיכה, ומהר. סטרייבר טוען להגנתו, שהוא לא נוקט בעמדה חד־משמעית. הוא מתעד תעלומה מסמרת שיער, אך פיתרון אין לו.

„חשוב להבין", הוא כותב, „שאינני מעמיד השערה השוללת את האפשרות שהאורחים הם יצורים מכוכב אחר. אינני מנסח לומר, אלא שאיננו יודעים מה טיבם, רק שהם קיימים – ומערכת היחסים שלנו איתם, מוזרה ביותר". ובמילים אחרות, „משהו נמצא כאן, ותהיה זו הורעה מן הכוכבים או מן הלבירינט הקורח של מוחנו... או אולי משניהם".

ארוארד ביקלן קלאפלין נתב ה„פאבלישרז וויקלי" (עיתון חשוב בענייני מו"לות), מוטרד מכך שהספר מתיימר להיות סיפור אמיתי. הוא מפנה למו"לים שאלה בענייני אתיקה: „אתה עורך בהוצאה מכובדת ואל שולחנך מגיע כתב־יד על יצורים מהחלל החיצון שהולך להיות רב־מכר, אולם רק בתנאי שתדפיס על הכריכה את הכותרת „סיפור אמיתי". האם תדפיס אותה?".

נראה שלג'יימס לאנדיס, המו"ל של „האורחים", אין בעיה בנושא. הוא הכריז שהספר הוא בעיניו סיפור אמיתי, ומאז הוא צוחק לאורך כל הדרך אל הבנק.

חבל מפותל, ממולא בכדורי כותנה דחוסה וחרוזים

נירה כץ: מצטטת את ברנרד שואו

צילם: מנחם עוז
דוגמניות:
רקפת ולילך לוינסון.
שיער: סל אפטל,
מ„שוקי זיקרי".
איפור: אתי אוגד

כפתור ופרח

■ נורית בת־יער

מחפשת עדי ייחודי, משהו שלא יצא מפס־ייצור [illegible] סיכה או רביד, שיעניק [illegible] מהשנה שעברה [illegible] אז אולי נירה כץ היא [illegible]. הגימיק שמאחורי יצירותיה הוא העובדה, שהן עשויות מחומרים שאפילו אין צורך להתכופף כדי ללקט מהם מלוא־החופן. חוטי מקרמה ססגוניים, חבלי כביסה ואריזה, מנעולים, חלקי אינסטלציה, כדורי כותנה דחוסה, המשמשים למשחקי ילדים, כורים, סרטים, כפתורים, צמות כרואיות. אפילו מקלות אכילה סיניים. כי כשנירה אוחזת בצ'ופ־סטיקס, היא לא חושבת איך מעלים עליהם את האורז, אלא איזו סיכה מהממת ניתן ליצור מהם.

אבל לא בגלל הגימיק בחרנו לארח כאן את יצירותיה, אלא בגלל האפקט האמנותי שלהן, בשל הקומפוזיציות המרתקות, שהמעצבת יוצרת בין קווים עגולים לישרים, בין מירקמים מחוספסים לחלקים, ובין צורות לצבעים. מחירים: מ־25 שקלים.

נירה כץ, 44, אשה לארשואה, אדריכלית־פנים במקצועה, המנסה לשכנע את לקוחותיה להסתפק בפחות. נלחמת בהם שלא יוציאו את כספם לריק. שיאפשרו לה לעצב את ביתם לפי צרכיהם, ולא על־פי אמת המידה של השכן. בין היתר, עיצבה את חנויות „מתנה" בכיכר המדינה ובחיפה, ובמסגרת עבודתה ב„מטבחי רנאר" – את כל מטבחי אלקנה וכוכב יאיר.

בצד לימודי אדריכלות־פנים בטכניון, למדה גרפיקה, רישום, קרמיקה, פיסול, אריגה, ומוסיקה. במרכז ניוזוליצור ומקצועות טכניים של אופנה ב„שנקר". ואף העבירה סדנאות בעיצוב בטכניון. העיצוב חביב עליה, מאיזה כיוון שלא מסתכלים עליו. ובכל מה שנוגע לנושא – היא תמיד פתוחה להצעות. בריקודי שלה תמצאו גם עיצוב של דגמי אופנה, חלונות ראווה, ואפילו מצעים ייחודיים, שטרם נמצא בארץ מי שייצר אותם.

„היצירתיות", היא אומרת, „היא הדרך שלי לדבר עם אנשים ועם עצמי". כל כפתור, חבל, בורג, או ידיעה עיתונאית על הימצאותן של מרוזות בים – מעוררים בה מחשבה ואת חוש היצירה. ולזה היא קוראת אנושיות. יש לה גם חוש הומור, לנירה כץ. „זה איש ואשה", הצביעה בפני על חוט מקרמה לבן, שהפך בידיה לשתי דמויות. „זו האשה", פענחתי את הדמות, שראשה עוצב מכפתור, וגופה מאבזם. ובעודי מתבוננת בלולאה שבראש הדמות השניה, הסבירה נירה: „זה האיש. הלולאה היא הראש. שלו חלול".

חלול, חלול, אבל כשהיא מנמקת את הבלגן המכוון, המאפיין את אחד מענקי המקרמה שלה, היא מצטטת את ברנרד שואו. „ברנרד שואו אמר, שאשה צריכה לצאת מהבית טיפ־טופ, אבל עם שיערה אחת פזורה, כדי שהגבר יוכל להחזירה למקומה. וזה מאד חשוב".

בתמונת השער:
צוארון [illegible]
שחורה דקומה במוצצים
[illegible]
(צילום: מנחם עוז)

שני זוגות של צ'ופ־סטיקס, מקלות האכילה הסיניים, כסיכה ייחודית. (משקפיים: „נפרטיטי", מיקטורן: מירי שפיר)

ידית פלסטיק לבנה של שקית אריזה, והישוק מצופה בחוטי מקרמה סגולים. (חולצה: „טאקטיק")

נירה כץ, אדריכלית־פנים, מעצבת עדיים אמנותיים מכל דבר שהיא מוצאת. חבל כביסה, סרטים, כפתורים, כדורי כותנה ואפילו צ'ופ־סטיקס ● מתאים למי שרוצה להתקשט בעדיים ייחודיים, משהו שלא יצא מפס הייצור האוטומטי

חור המנעול כרביד, או כסרט מצח. כל הכפתורים שבבית על פיסות אריג, המוצמדות לסרט ולקרו 'דביק'

טיכות, לא לשיער בלבד. פלסטיק, כדורי כותנה דחוסה, ותחרה. מימין, חוטי מקרמה, משמאל – חרוזים

מגע של אקזוטיקה. עגילים ומחרוזות מצמות בדואיות

עגילים ורביד מחוטי מקרמה מגולגנים מעט, עם ידית פלסטיק של שקית אריזה. (מיקטורן: מירי שפיר)

השבוע

שקם · ארבעים שנה

12-18.10.88

מבצעי שבועיים שווים כפליים

קנו 2 אריזות של 1 ק"ג "סמי בורקס" והשתתפו בהגרלה
לדוגמא: בורקס חרד/גבינה
1 ק"ג "סמי בורקס"
רק 9.73

"טיגונית"
1 ליטר "ויטה"
רק 3.16

אורז פרסי
1 ק"ג "סוגת"
רק 1.69

ריבות תוצרת רומניה
תות שדה, שזיפים, דובדובנים
450 גרם
רק 1.99

חגיגת גלידות "ויטמן"
טעמים שונים
רק 3.25

טונה
100 גרם "מן"
רק 2.12

במבצע יצרן מפעל הבשר של "שקם"

קבב 400 גרם	רק 4.45
המבורגר 500 גרם	רק 5.25
טעמונים כתיתות הודו 1 ק"ג	רק 8.70
עוף גריל מתובל 1 יחידה	רק 9.90
צלעות/אומצות טלה 1 ק"ג	רק 27.50

ליפתנים במבצע

לפתן אננס חתוך "מרינה"	רק 1.85
לפתן אננס פלחים "מרינה"	רק 2.20
לפתן קוקטייל פירות "ויליגר"	רק 2.68
לפתן אפרסקים "ויליגר"	רק 1.90

שעות פעילות חנויות "שקם"

חנות שקם בקניון ד"ג
בימים א',ב',ג',ד',ה',
מ-10.00 עד 22.00
בימים ד',ה' 24.00-22.00 (חצות)-
קופת הסופרמרקט בלבד
במוצ"ש עד 24.00 (חצות)

חנות שקם בבת-ים
בימים א'-ד' 9.00 - 22.00
● ביום ה' 24.00-9.00 (חצות)
ביום ו' 8.00-15.00
● במוצ"ש עד 24.00 (חצות)

חנות שקם בבאר-שבע
בימים א',ב',ג',ד',ה', עד 20.00
ביום ה' קופת הסופרמרקט פתוחה עד 24.00 (חצות)

חנויות שקם הפתוחות עד שעה 20.00
אבן-גבירול ● ראשל"צ ● עפולה
● גבעתיים ● פ"ת ● דימונה ● חיפה
הביאים ● רחובות ● אילת ● ק. מוצקין ● אשקלון ● בית-שאן
● נתניה ● אשדוד ● נתיבות
● ירושלים ● טבריה

חנויות שקם הפתוחות עד 19.30
ר"ג ● ק. גת ● נהריה ● חדרה
● נצרת ● ק. שמונה ● צפת
בכל יום ו' חנויות שקם פתוחות כרגיל

מבצע "אסם"

עוגיות הקונדיטוריה
400 גרם
רק 3.44

ביסקויט פתי-בר
500 גרם
רק 2.66

פתי בר שוקו
רק 2.99

מרק עוף/פטריות
400 גרם
רק 5.20

שקדי מרק
400 גרם
רק 3.75

מלפפונים חמוצים
10-12 "בית השיטה"
רק 1.86

ריבות "ויטה"
בטעמים שונים
880 גרם
רק 3.29

טונה "סטאר קיסט"
185 גרם
רק 2.95

סבון "פלירט"
140 גרם שמן
רק 1.10

תחבושת היגיינית
"לוטוס"
שסטוביץ
רק 6.65

מוס לשיער "סוּוב"
"נורית"
רק 7.-

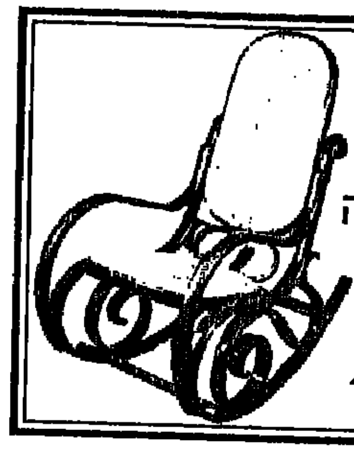
נייר טואלט
קרפ "גביע"
32 גלילים "מולט"
רק 8.-

פסטיבל נוזלי כביסה

"אי.בי.סי." 2 ליטר "נקה"	רק 10.70
"דייזי" 2 ליטר "קלין"	רק 10.95
"טייד" 2 ליטר "מלמור"	רק 11.50
ליקוויד 2 ליטר "פזכים"	רק 10.80
"פיסגה" 2 ליטר "חוגלה"	רק 11.50
"קולון" 3 ליטר "גורי"	רק 14.30

קנו היום שלמו ב-1.12.88

לחברי מועדון שקם החל מ-75 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ-.100 ש"ח
במחלקות שאין חיובה בריבית



הזדמנות בלתי חוזרת
כורסת נדנדה
תוצרת חוץ
מעץ אשור
רק
115.20

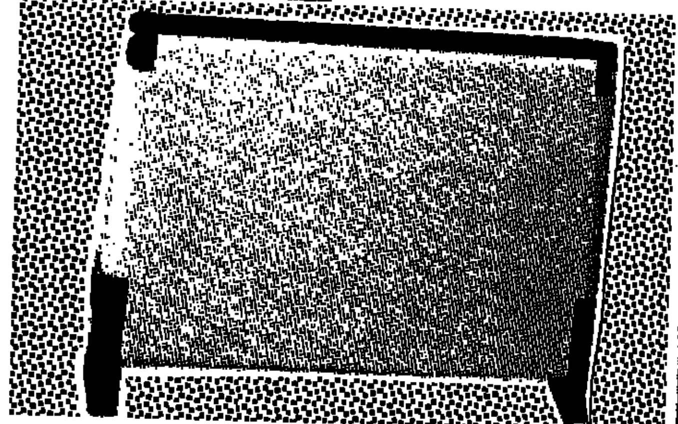
MAX FACTOR

זה הקלף שלך!

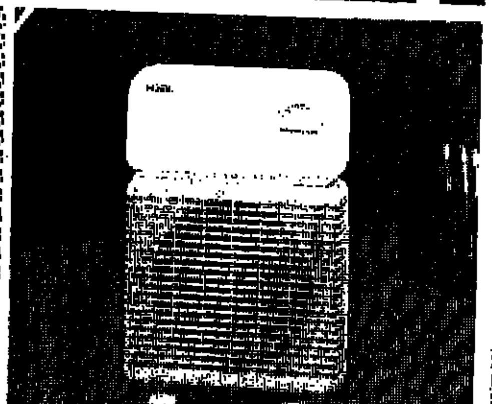
במבצע
פרסים ענק
"קלף-המלך"
לכל קונה
מוצר
"מקס פקטור"
ב-25 ש"ח
בין הפרסים:
שעוני יד,
מייבשי שיער,
תווי קניה "שקם"
בסך -.150 ש"ח
ומוצרי
"מקס פקטור".

מבחר מאזני
גיזרה ומטבח
ב- 25% הנחה

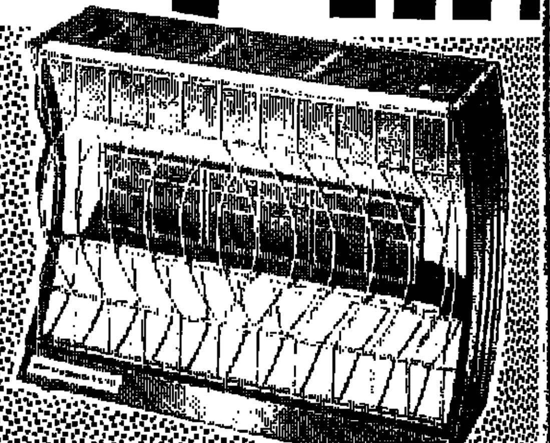
חורף חם ב"שקם"



קונווקטור "סימנס"
דגם 8025 + טורבו
4x57.50

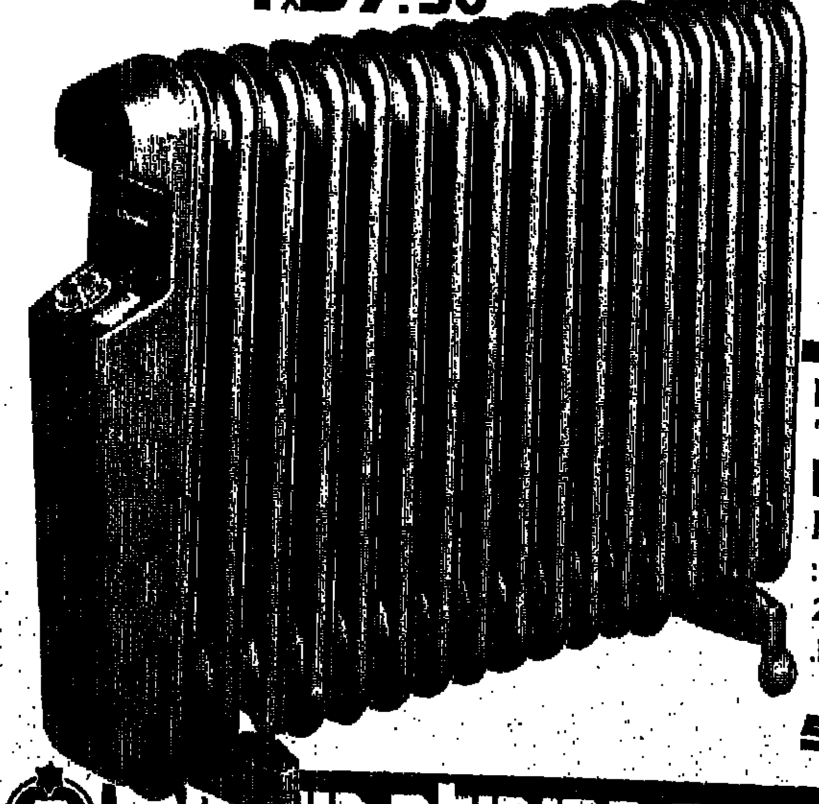


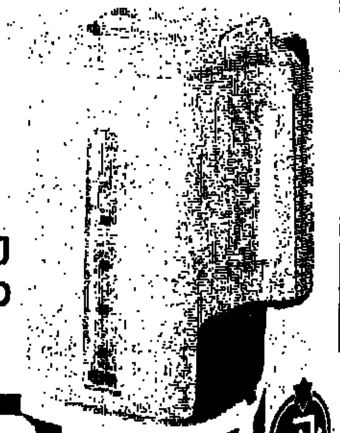
מפזר חום "תומס"
דגם 300 2000 ווט
רק -.130



תנור חימום גז "אלקטרה"
דגם 5400
5x90.-

כל הסדינים החשמליים
של "סלמור"
במבצע תשלומים:
לדוגמה סדין חשמלי כפול
3x40.-





כל הרדיאטורים והקונווקטורים
"דימפלקס"
ב- 5 תשלומים
שווים ללא רבית
לדוגמה:
רדיאטור דימפלקס דגם 20
14 צלעות 2000 ווט.
5x74.-

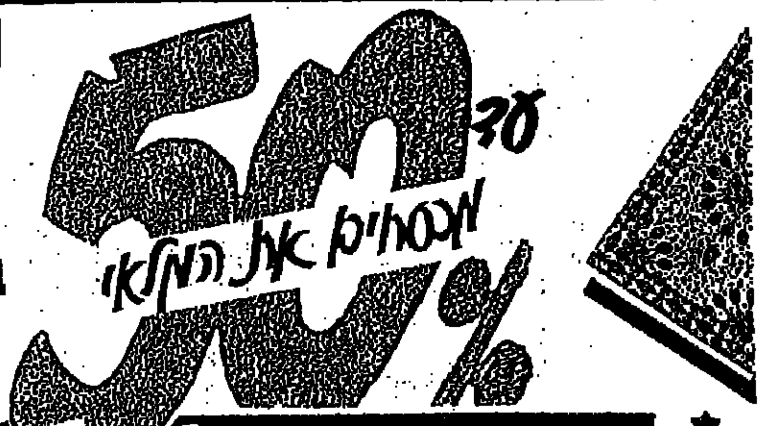
כד חשמלי
KENWOOD
3x35.-

מבצע אשראי 2000 לכל משרתי הקבע הלוואה מיידית עד 2000 ש"ח

(ללא ערבים)
מסלול החזר חודשי של הריבית בלבד
פנה עם תלוש משכורת אוגוסט לחנויות "שקם"
בנק אוצר החייל בע"מ

הנחות מקיר לקיר על שטיחי כרמל

בחנויות שקם בקרית מוצקין, ירושלים,
באר-שבע, אשקלון ובת-ים.
ב- 5 תשלומים שווים
ללא ריבית
או ב- 10 תשלומים



ממחירון המפעל

הרשת המובילה בישראל

הרשת המובילה בישראל
הרשת המובילה בישראל
הרשת המובילה בישראל

שלום לבן־דודי

אני בת 19, והוא בן 23. הוא אומר שהוא מאוהב בי, ואני מאוד נימשכת אליו. כאילו הכל בסדר, אבל כלום לא בסדר, כי הוא בן דודי. וברור לשנינו שקשר אמיתי לא יוכל להיות בינינו, אבל למרות זאת הוא לוחץ שאסכים לקיים איתו יחסי מין, והוא מבטיח לי שאת הזכרונות נוכל לקחת איתנו, כשכל אחד מאיתנו יתחתן עם בן זוג אחר. אני לא מסכימה בינתיים, אבל נורא נעים לי כשהוא נוגע בי. תגידי לי מה לעשות.
עוד מיואשת

יחסי מין זה דבר כל־כך נפלא, שממש חבל לבזבז אותם על בני משפחה, והסיפורים שלו על הזכרונות זה קישקוש. את רק בת 19, ואני בטוחה שיהיו עוד גברים, שהמגע שלהם יהיה נעים לך. אמרי לבן־דוד שלום ולהתראות בשמחות משפחתיות, ולפי הלאה. העולם מלא גברים.

כולם יודעים

בשנה שעברה התאהבתי בבן מהכיתה המקבילה. יצאנו יחד כמה חודשים, ויום אחד גם שכבתי איתו (הוא די כפה עליי). למחרת היום, כל השכבה ידעה על זה, והחבר הפסיק להיות חבר שלי. מאז ועד היום אני מרגישה נורא בבית הספר, כי כולם יודעים שאני שכבתי פעם עם בחור, ואני חושבת שהם די מזלזלים בי. עכשיו יש לי חבר חדש, ואנחנו מאוהבים, ובכל זאת כל בוקר כשאני מגיעה לבית הספר, אני רואה את המבטים ומתעצבנת. מחכה לתשובתך.
הירושלמית

איזו תשובה את רוצה ממני? אני בכלל לא מבינה ממה את מתעצבנת? את קיימת יחסי מין עם בחור, כי אהבת אותו. זה שהוא הלך מייד וסיפר לכולם - זה אומר שהוא בן־אדם מחורבן, וזה שכל השיכבה שלך מזלזלת בך (אגב, יכול להיות שאת רק מדמיינת את זה) - אומר משהו עליהם. עכשיו יש לך חבר, ואת מאוהבת והוא מאוהב בך, ובמקום לכתוב לי מכתב תתחילי לשיר, כי הכל לגמרי בסדר. נכון שאין לך שום בעיה עכשיו?

חיים כפולים

בעלי חולה מאוד כבר כמה שנים. מאז שחלה הפכתי להיות ממש אמא שלו, וטיפלתי בו בנאמנות גדולה. לפני שנתיים, הוא הועבר למוסד, ואני מבקרת אותו 4 פעמים בשבוע (שעה וחצי נסיעה לכל כיוון), ודואגת לו ומפנקת אותו. בעיני המשפחה והחברים - אני ממש מלאך. מה שהם לא יודעים זה, שלפני כמה חודשים פגשתי גבר, והתאהבתי בו, ועכשיו אני מנהלת חיים כפולים ממש. במשך היום אני עדיין האשה הנאמנה והדואגת, ובלילות אני אשה אוהבת ונאהבת. אז איפה הבעיה, את שואלת? הבעיה היא שאני מרגישה רגשי אשמה קשים. אני מרגישה שאני מרמה את כל העולם, ושאם העניין יוודע לקרובי - הם יבוזו לי וישנאו אותי. אגב, אני באמצע שנות השלושים שלי. מה דעתך?
אשתו

אילו הייתי אני קרובת משפחה שלך, או חברה שלך, והייתי שומעת שהתאהבת בגבר, ויש לך איתו מערכת יחסים יפה, הייתי מנשקת אותך ומברכת אותך. החיים לא היו טובים אליך בשנים האחרונות, והנה הם פתאום שוב מחייכים, ואני בטוחה שאף בן־אדם הגון לא ידון אותך לכף חובה, על שאת רוצה חתיכת הנאה גם לעצמך.

מסביב לעולם

אני סבתא לארבעה נכדים נחמדים ומוצלחים. הבעיה שלי היא, שהנכד הבכור גמר את שרותו הצבאי לא מזמן, ועכשיו הוא עובד קשה וחוסך כסף כדי לנסוע מסביב לעולם. כולנו שמענו על טרגדיות שקרו לבחורים ולבחורות צעירים בכל מיני מקומות נידחים בעולם, ואני מנסה לשכנע את בני, שהוא אביו של הנכד, שלא ירשה לנסוע למזרח הרחוק, למשל. הבן שלי אומר לי שהוא חושב שאין לו זכות להתערב, ואני חושבת שכאב יש לו זכות. הייתי רוצה לדעת מה את חושבת, כי מתוך קריאת הדברים שלך, יש לי הרגשה שהשכל שלך ישר והאינסטינקטים שלך בריאים מאוד. תעני לי בבקשה.
הסבתא

אולי כליבך: הרבה מחמאות, קשה לי לאכזב אותך, אבל אין לי ברירה. אני חושבת שהבן שלך צודק. הנכד, שהוא בן 21־22, הוא כבר גבר, ומותר לו לנהל את חייו כמו שהוא מבין. האב וגם את, הסבתא, יכולים לדבר איתו, אבל ההחלטה הסופית תהיה שלו, ואני מאמינה שהוא יסע, ואתם תישארו כאן ותדאגו - זה התפקיד של הורים וסבתות, לפעמים. יחד עם זה, צריך לזכור שאומנם היו טרגדיות, אבל היו הרבה הרבה יותר מזה טיולים מוצלחים, שמהם חזרו המטיילים בריאים, שלמים ומאושרים. עזרתי?

יש לו ג'וקים

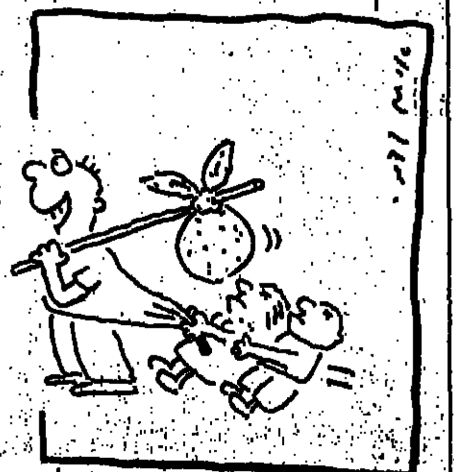
אנחנו חמישה חברים לפני גיוס, שמתכננים לערוך טיול ארוך בארץ. הבעיה שלנו היא, שאחד מידידינו מאוד רוצה להצטרף אלינו לטיול, ואנחנו לא רוצים אותו בטיול. הבחור הוא נחמד, ובמשך השנה אנחנו מבלים איתו, אבל מהיכרותנו אותו, ברור לנו שלטיול הוא לא מתאים (יש לו כל מיני ג'וקים בראש). אז מצד אחד אנחנו לא רוצים אותו, ומצד שני אנחנו בשום אופן לא רוצים לפגוע בו ולהגיד לו: „שמע, אתה לא רצוי". אז מה עושים ואיך עושים?
המטיילים

כאילו יש רק שתי דרכים, או לקחת אותו לטיול אתכם או לפגוע בו. אבל למעשה יש עוד דרך אחת. לקחת אותו לשיחה ולהגיד לו שאתם חושבים שדברים מסויימים (הג'וקים שלו) יכולים מאוד להפריע לטיול, ואם הוא מבטיח להשתדל להרוג את הג'וקים - קחו אותו. ברור לי שאחרי שיחה פתוחה הוא יעשה מאמץ גדול להתנהג כך, שלא יפריע. תנסו, ותכתבו לי איך היה. סעו בזהירות!

רוצה לשיר

אני עולה חדש. בארץ מוצאי שרתי במקהלה, ומאוד נהניתי. עכשיו אני בארץ, ואני מרגיש שאני רוצה לשיר. איך מתקבלים למקהלה? אולי צריך ללמוד קודם משהו? אצלכם? סליחה על העברית שלי.
מרקו

מה איכפת לי העברית שלך, העיקר שאתה בארץ וגם רוצה לשיר. יש הרבה מקהלות בארץ, ואינני יודעת, כמובן, לאיזו מהן אתה מתאים. מה דעתך להתקשר לבית הספר לשירת מקהלה, שנמצא במכון לוינסקי בתל־אביב, ואחרי בחינה הם יגידו לך, אם אתה צריך ללמוד או אולי יפנו אותך לאיזו מקהלה, שמחפשת זמרים. קליטה נעימה.



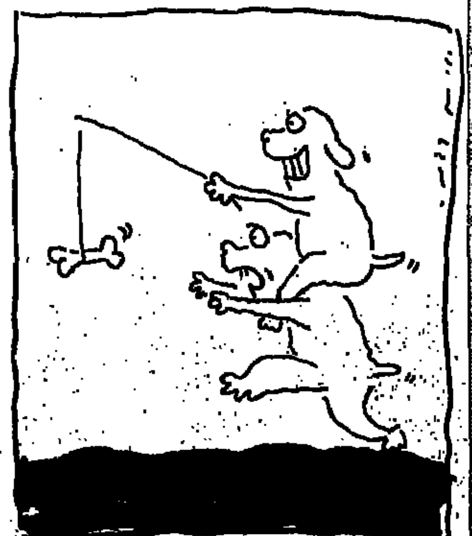
ואיפה החיים, לעזאזל!

הטור הזה מוקדש לספידי־גונזלס, הנהג המטורף שזיגזג בכל העיר במוצאי החג, ובשלוש הדקות, שהספקתי לראות את ביצועיו האקרובטיים על הכביש, ספרתי שלוש כמעט־תאונות. אחת מהכמעט - הייתי אני.

אז אחרי שאספתי את הלב למקום, והעברתי בעדינות את הדופק להילוך שני, חשבתי, מה יש לו לבן־אדם שככה הוא נוסע. מסכן את עצמו, מסכן חצי עיר. בשביל מה, מה הוא מרוויח מזה, לאן כבר יש כל־כך למהר.

ואחר־כך חשבתי על כל הממהרים, אלה שקופצים בבוקר מהמיטה, מתלבשים בדרך לאמבטיה, לוקחים שלוק קפה בדלת, ועפים לעבודה. בדרך חותכים, צופרים, עצבנים. מגיעים למשרד, ממהרים לפגישה הבאה. גומרים יום עבודה ארוך, ממהרים הביתה. מגיעים הביתה, ממהרים לצאת. יוצאים, ממהרים לחזור. ומכלום, אבל ממש מכלום, הם לא נהנים. למה הם לא נהנים. כי איפה שלא יהיו, תמיד יחשבו שהשימחה במקום אחר. כמו אותו צבי, שרץ כל חייו אחרי ריח המושק, ולא מבין, הטמבל, שהריח הטוב בא מתוכו. כך, גם אם יהיו אורחי כבוד של קיסר סין, יחשבו שהכל קורה בארמון השני. או בקיצור, הכל קורה איפה שהם לא נמצאים.

כמו גדודי המבלים של יום שישי בערב, בתל־אביב:



הולכים למסיבה, מסתכלים ימינה, מסתכלים שמאלה, מבינים את הפרינציפ, רצים למסיבה הבאה, ומשם לזאת ששמעו עליה מחברים של ידידים, ומשם, באפיסת כוחות, לאחרת, ושוב לבאה. האופציות הורגות אותם. היו בחמש מסיבות, ולא היו באף מסיבה אחת.

כדי ליהנות צריך לתת זמן. כמה זמן שצריך. כמו אותה אשת מאור־יהודה, ששאלו אותה כמה קמח היא שמה בעוגה, והיא חייכה, ואמרה בטבעיות: „כמה שצריך". ככה החיים הפוך על הפוך: תיתן זמן, תרוויח את כל הזמן בעולם, כי תחיה אותו.

אבל לממהרים אין זמן. תמיד תראה אותם עם הפנים לעתיד. את ההווה מזמן ביטלו. כך, בחור יוצא עם בחורה, אבל זאת שעוד לא פגש, היא בטוח המיועדת, וצריך למהר ולהחליף. ופעם, בעוד חמש שנים, כשיהיה לו סכום כסף רציני בבנק, הוא יתחיל ליהנות מהחיים. וכשהעסק יגדל, ויתבסס, אז יתחיל לחיות. וכשהילדים יגדלו, אז יתחילו לבלות. וכשיעברו דירה, כל החיים יראו אחרת. וכשהיא תתחתן, אז היא תמצא את עצמה. וכשהיא תתגרש, אז היא תמצא את עצמה, וכו' וכו' וכו'.

עתידנים. אף פעם לא יהנו מהרגע. ממה שיש. מה שיש לא נחשב. רק מה שאין יהפוך אותם למאושרים באמת. ואיך יהיו פעם מאושרים, אם ברגע שהם משיגים משהו, והוא בגדר יש, הוא כבר לא מעניין. לא שזה רע, סימון מטרות לעתיד. רק חלו, בן־אדם, מה עם הכאן והעכשיו. תראה איך אתה מפסיד את כל הדרך. וזאת הדרך שעושה את כל העניין. דברים קטנים. שמחות קטנות. אנשים. תתעכב קצת, תראה לעומק, תראה ציפור, תראה נוף. דבר עם אנשים בדרך. יקח לך עוד חמש דקות, עוד עשרים. תרוויח.

נגיד תרוץ תרוץ תרוץ, ותכבוש את ההר. אז מה. אתה באמת חושב שתהיה אז סוף סוף מאושר. אתה באמת חושב שתצליח ליהנות ממה שיש לך, אחרי שאין לך מושג איך נהנים ממה שיש. אין צ'אנס. ישר תצטרך לנפק מטרה חדשה, מטורפת כפליים, כדי לא להיפגש עם הריקנות הזאת של ההישג. ומה בינתיים, בינתיים רק הזמן רץ, ויום אחד תסתכל אחורנית ותגיד, רגע, אז מה היה לנו פה. איפה החיים שלי, לעזאזל.

■ עמית רייכר

אזהרה: משרד הבריאות קובע כי - העישון מזיק לבריאות

...ראה המתכתי ויל שמידט

מייקל שמידט: עובר לקים בסינג'ר

"אני אהיה המעצב מספר אחד של עולם הרוק", אמר מייקל שמידט. אמר ועשה. הקליינטית הראשונה שהופיעה אצלו – שר. הצניעות איננה ממעלותיו הבולטות של הצעיר בן ה־24, שפתח חברה לעיצוב הנושאת את שמו, "מייקל שמידט, ניו־יורק". העיצובים שלו מתכתיים, כבדים, הרבה שרשראות, הרבה ברזלים.

הוא גם מספק ביוגרפיה מעניינת, למי שמתעניין. שנתיים ישן באוטובוס ישן, כי זה מה שהתקציב שלו איפשר. הוא עסק כבר אז בעיצוב של בגדי־מתכת, אבל השוק הפוטנציאלי היה קטן. שמידט ידע שהוא הולך על עולם המוסיקה וחיכה בסבלנות. כשהמראה הברזלי נכנס לתודעה, עזב את ניו־יורק לטובת לוס־אנג'לס, ופתח את בית האופנה שלו.

הלקוחות הגדולים שלו הם מפיקי וידאו קליפים, חברי להקות רוק למיניהן. הם רוצים שיעצב להם "אימאג'", או בעברית – תדמית, דימוי. כי כן, להקות רבות קמות וצצות בעולם הרוק, במהירות כה גדולה, עד שחבריהן אינם מספיקים להבהיר לעצמם איך הם רוצים להיראות. אז מייקל מעצב להם איזשהו דימוי מתכתי, וקדימה, לאולפני הוידאו.

הקו של שמידט ישיר, פשוט, נקי. הם קלים במישקלם, יותר מכפי שנידמה למתבונן מהצד. הוא עובד עם עור, ליקרה, מתכות. הוא מגדיר את עיצוביו כ"תערובת של צבע, קו, איזון, הרמוניה, אבל עם מגע מכאני".

ומה עושה המצליחן הצעיר בשעות הפנאי? קורא את "זן ואמנות החזקת אופנוע", ורוכב על ההרלי דיוידסון שלו.

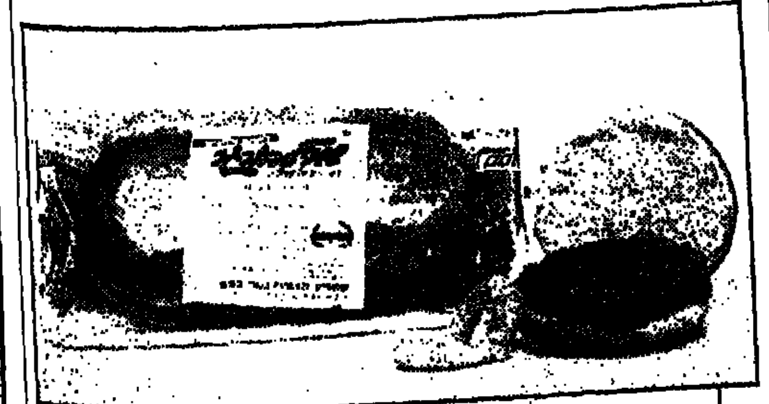
ובעצם, למה לא? העתיד שלו נראה מבטיח. הוא עומד לפתוח קו ייצור לבגדי ילדים, באותו סיגנון של המבוגרים. הוא גם מתכנן קו יצור של רהיטים בעיצובו. ומתוכנן לעצב את לבושה של קים בסינג'ר, בסירטה החדש.

■ (עפ"י הסכם עם "אינטרוויו מגזין")

ספגטי בנוסח הקוף

לסמנתה, השימפנזית, יש מתכון אדיר של ספגטי עם בננות. אולי לעולם לא תזכה בתוכנית טלוויזיה, שנותנים לבשלניות ברמה שלה, אבל לשחק במטבח מותר לה. אם תגיעו לאקפולקו, מכסיקו, תשאלו על המסעדה של סמנתה.

המבורגר לשעת־חירום



לאם העובדת, שעם תחילת שנת הלימודים, מתחיל גם מצפונה לעבור שעות נוספות, בנושא הנצחי של "מה יאכל הילד בשובו מבית הספר" – נכונה בימים אלה התפתחות משמחת: שמואל כהן, בעליו של מפעל "שמוליק תעשיות בשר", מכניס אותנו לעידן המטבח האמריקני.

באחרונה הוציא את "שמיל בורגר", מנה קפואה, המכילה שני המבורגרים מוכנים לאכילה, בשתי לחמניות עם טבעות בצל, רוטב אלף האיים וקטשופ. כל זה במגשית קלקר, וב־5.90 שקל. לילד, המגיע רעב מבית הספר, לא נותר אלא להכניס את המגשית לתנור המיקרוגל, לשלוש דקות, או להוציא מהמגשית, ולהכניס לטוסטר־אובן, למשך שש דקות, ויש לו ארוחה, שתסייע לו להחזיק מעמד, עד שאמא תשוב הביתה.

כהן מתחיל, בימים אלה, לשווק את ה"שמיל בורגר" שלו בחנויות בשר בגוש דן. בקרוב יצאו באותה סידרה גם מנות מוכנות של קבב, סטייק, טבעות־הודו, ובלחמניות ארוכות – גם מעורב ירושלמי.

ואם ניקח בחשבון, שלקראת חנוכה תיפתח גם הראשונה ברשת מוללות "וונדי'ס" (רשת ההמבורגרים הידועה בארה"ב, שתופעל בארץ ע"י הקואופ) – הרי שמבחינת מזון מוכן, אנחנו מסודרים.

■ נורית ארד

הקטנים צריכים חלבון

המודעות הגוברת לתזונה נכונה ובריאה יותר, מובילה באחרונה אנשים רבים יותר לצמחונות. כתוך כך, פוסחים רבים לא רק על בשר למיניהם, אלא גם על דגים וביצים.

לזו נוספים מאלה שדבקו בצמחונות, מבקשים להנחיל אורח־חיים זה גם לילדיהם. אלא שמסתבר, כי בעשותם כך, הם עלולים לסכן את בריאותם.

כתב העת הגרמני, "נויה פוסט", מדווח בגליונו האחרון על סקר מדעי־רפואי, שנערך באחרונה בהמבורג, ואשר שולל את הנחלת תורת הצמחונות לבני־הנעורים. מהסקר עולה, כי הזנת ילדים על טהרת הצמחונות מסכנת, באורח ממשי, את בריאותם. הסקר קובע, כי דגים, ביצים ובמיוחד בשר – חיוניים להבטחת הגדילה והתפתחותם התקינה של הילדים. הוצאתם של אלה מסל המזונות הקבוע של הצעירים, יוצרת אצלם מחסור חמור בפרוטאינים. כתוצאה מכך הם עלולים להיחשף, בקלות יתר, להצטננויות ולדלקות, ואף למחלות כמו דיפטריה ושנית (סקרלטינה).

הסקר העלה גם, כי התפתחותם הגופנית של ילדים צמחונים מפגרת אחר זו של עמיתיהם לגיל, הניזונים מבשר, דגים וביצים. יתר על כן: הילדים הצמחונים הם רפים יותר ונמרצים פחות.

■ ראובן לייב

אנגלית בסיגנון איטלקי

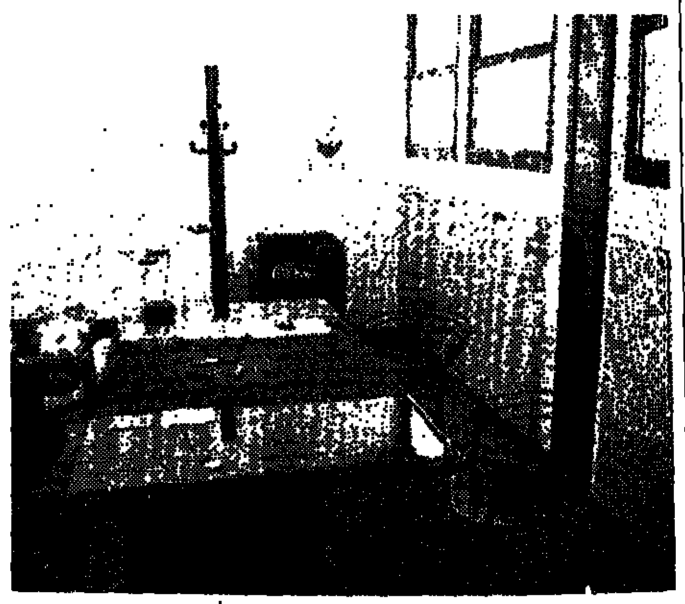
כאשר אומרים בית ספר, רואים כיתה עם קירות מקולפים, שולחנות וכיסאות עץ מרופטים, וכך גם שולחן המורה. מסתבר, שאין זה הכרח המציאות, שכיתה תראה כך.

אפשר, למשל, שלדלתות יהיו ידיות ארומות, וכן גם משענות הכיסאות. השולחנות יכולים להיות עשויים מצינור צהוב, ומלוח פורמייקה אפור, עם דפנות נסתר. כיסאות ושולחנות אלה יכולים, בעזרת סיבוב בורג, לשנות את גורלם, בהתאם לגיל היושבים. התקרה יכולה להיות עשויה לוחות אלומיניום.

כמובן שהקמת בית ספר כזה עולה הרבה כסף. רות ומשה לירם, זוג ישראלים ששבו מבולוניה שבאיטליה, שם ניהלו במשך שנים רבות בית ספר לאנגלית, הקימו כעת בית ספר דומה בנתניה.

שיטת ההוראה היא באמצעות מישחקים. כאשר משחקים נהנים, וכאשר נהנים – לומדים בקלות.

על תיכנון ועיצוב בית הספר החדש אחראית האדריכלית ניצה מצגר, בוגרת הפקולטה לאדריכלות בפירנצה, שבנתה כבר פרוייקטים רבים, רובם בחו"ל. את השטח, 220 מ"ר, בקומה של בניין משרדים, חילקה האדריכלית לשש



כיתות, שני חדרי משרד, חדר כניסה מרווח, ומסדרון רחב ומואר, המיועד גם למעבר וגם למלתחה. הרהיטים הובאו מאיטליה. הנגרות, התאורה, והמיזוג – תוצרת מקומית.

השולחן והכיסא של המורה יכולים להיות זהים לאלה של התלמידים, רק גבוהים יותר, והלוח יהיה לבן ולא שחור כמקובל, וניתן יהיה לכתוב עליו בגירים מיוחדים, בכל הצבעים, ולהדביק עליו, בשיטת המגנט, לוחיות ודפים שונים.

■ חות קרוון

אלימות לעת זיקנה

אחת התופעות הלא־נעימות, העלולות להופיע בזיקנה, היא השינוי באישיותם ובהתנהגותם של הקשישים. מי שהיו חביבים ונחמדים, הופכים לעתים

אנטיפטים ובלתי־נסבלים. לפעמים גם קמצנים ואגואיסטים.

רופאים רבים שמו לב, שחולים שהכירו במשך עשרות שנים, היו לפתע אלימים ותוקפנים, ואינם בוחלים גם בניבולי פה, לא עדינים במיוחד.

לדעת ד"ר טי. לאמב, יועץ רפואי אנגלי, כדאי שצעירים ידעו, שאצל אנשים שעברו את גיל ה־70, ובייחוד אצל אלו שעברו אירוע מוחי או התקף־לב, הנזק המוחי שנשאר, אחרי ההחלמה הגופנית, גורם לשינוי באישיות. הביטוי החריף ביותר לנזק כזה הוא: התרת הרסן וניבול פה.

הרופא ממליץ לבני משפחותיהם של זקנים, לילדים ולנכדים, ובמיוחד לכל בני זוג של אלה, שהתנהגותם היתה תקינה, אך הם איבדו שליטה, ומנבלים את הפה – לבקש ייעוץ מקצועי. לדעת הרופאים, התנהגות כזו היא מסימניה הראשונים של סניליות.

לתופעה לא־נעימה זו אין עדיין טיפול. תרופות־ארגעה במינון מוגזם רק מכניסות את הזקנים ליותר־בילבול. אך אם המשפחה יודעת את הסיבה לשינוי בהתנהגות – ייקל עליה להדריך את הקרובים, כיצד להתנהג, במיוחד חשוב להסביר את המצב לנכדים קטנים, לפני שתיגרם להם טראומה של "סבא רע".

■ דבורה נמיר

ואנסה פאראדי: רק דמי כיס

מיליונרית קטנה

זה היה במיפקד הראשון, אחרי חופשת הקיץ. המחנך של כיתה י', בבית־הספר התיכון בפונטני סו בואה, שבצרפת, קרא בקול רם בשם "ואנסה פאראדי". כל התלמידים והמורים סובבו ראשים. הם הופתעו מאוד לגלות את הזמרת הנודעת, כתלמידה בבית־ספרם.

ואנסה, 16, הספיקה במשך חופשת הקיץ להפוך למיליונרית. באירופה היא צוערת במצעדי הפיזמונים. להיטה "ג'ו לה טקסי" הגיע למקום הראשון גם בארץ, ואלבומה החדש יצא כבר בהדפסה ישראלית. בצרפת נמכרו עד כה מיליון וחצי עותקים.

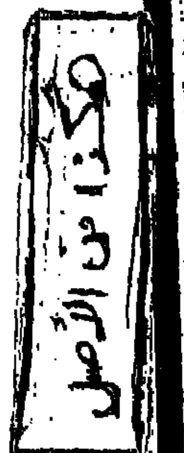
כשנשאלה איך מרגישה תלמידת תיכון, שהיא מיליונרית בזכות עצמה, השיבה: "אני אפילו לא יודעת. אמי מטפלת בכסף. רובו סגור על שמי, ומותר לי להוציא רק קצת, וכשאני באמת זקוקה. כלומר, רק כדי לקנות בגדים, תקליטים ומתנות לחברות".

■ עמית לוינסון

מכוניות במקום יהלומים

יהלומים הם ידידיה הטובים ביותר של האשה היה פעם. [illegible] עכשיו, תפסו את מקומם ארבעה גלגלים ולות מנועים – מכוניות.

מה תעשה אשה שנתגלגלו לידיה 5,000 דולר, לבזבוז על עצמה בלבד? [illegible] תמורת יהלומים? 991 נשים אמריקאיות נשאלו על כך בסקר ארצי. 23 אחוזים מהן ענו, שאת עושרן הבלתי־צפוי יוציאו על מכונית. מקום שלישי ברשימה בת שמונה אפשרויות בחירה, לאחר חופשות – 31 אחוז, ורהיטים, 26 אחוזים. במירוץ, ניצחו המכוניות את הבגדים, במעט פי שניים, את המכשירים ב־12 אחוזים. רק אחת [illegible] הערידי [illegible]

עד עכשיו לנכונות חדשה בחייה של האמריקנית? בבקשת להבנה גיון האמונה, יו"ר ועדת שיווק לנשים בחברת "שברולט", 44 אחוזים מתוך כלל רוכשי מכוניות חדשות בארצות הברית הן נשים, זאת לעומת 25 אחוזים ב־1978, והן בעלות שליש מכלל כלי הרכב בארצות הברית.

■ ורדה טלמור